



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet kuru soğan  
1 adet havuç  
1 adet patates  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
4 su bardağı tavuk veya et suyu  
Yarım limon  
Tuz  
Üzeri için:  
Nane  
Pul biber

Mercimekleri güzelce yıkayıp süzün. Ardından tencereye alın.  
Üzerine doğranmış soğan, havuç, zeytinyağı, limon, baharat, tuz ve suyu ekleyip kaynatın.  
Suyu yetersiz gelirse ekleyebilirsiniz.  
Tüm malzemeler piştikten sonra çorbanızı blender'dan geçirin.  
Daha sonra üzerine az sıvı yağ ile kızartılmış kuru nane dökerek servis edebilirsiniz.

