



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek  
2 su bardağı su  
1 adet orta boy soğan  
1 adet orta boy patates  
1 adet orta boy havuç  
Yarım yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
İsteğe göre 1 yemek kaşığı salça

Mercimek çorbası tarifi için mercimekleri yıkayın ve bir tencereye alın. Soğan, patates ve havucu soyun. Hepsini dilimleyin ve mercimekle birlikte güzelce haşlayın. İsteyenler bir diş sarımsak da ekleyebilir. Bir tencerenin içine tereyağı ve sıvı yağı alın. Eritin. Ardından bir yemek kaşığı salça ekleyin ve kavurun. Bu karışımı haşlanan mercimek ve sebzelerin içerisine dahil edin. Kaynayınca tuzunu ve baharatını da ekleyin. Patatesler ezilecek kıvama geldiğinde blendardan geçirin. Birkaç dakika daha kaynatın ve ocağın altını kapatın.

