



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

Kırmızı mercimek  
1 soğan  
1 havuç  
Tuz  
Üzeri için:  
1 kaşık tereyağı  
Nane  
Kırmızı pul biber

1 su bardağı kırmızı mercimek yıkanır, düdüklü tencereye konur. Üzerine 1 orta boy havuç rendelenir. 1 soğan yemeklik doğranır, mercimeklerin üstünü iki parmak çıkacak kadar su katılıp kapağı kapatılır. 15 dakika sonra ocaktan indirilir. Blenderden geçirilir. Servis tabağına aldıktan sonra minik bir sahadan kırmızı pul biber ve nane kavrulur, daha sonra tereyağı ilave edilir ve fazla tutmadan çorbanın üzerine gezdirilir. Limon sıkılarak afiyetle içilir.

