



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Yarım kuru soğan  
Yarım havuç  
Yarım patates  
1 diş sarımsak  
1 su bardağı kemik suyu  
Yarım su bardağı kırmızı mercimek  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

Tencerenin içine yıkanmış mercimekleri koyun.  
Üzerine 5 su bardağı su ekleyin.  
Üzerine bir tatlı kaşığı zeytinyağı ve tereyağı ekleyin.  
Ocağın altını gür bir şekilde açın.  
İçine kuru soğanı havucu ve patatesi küp küp kesip koyun.  
Bir diş sarımsağı rendeleyip baharatları ekleyin.  
15 dakika gür ateşte kaynattıktan sonra bir kere blendırdan geçirin.  
Ardından içine bir su bardağı kemik suyunu ilave edip ocağı kısın.  
Ara ara çorbayı karıştırın.  
30 dakika sonra çorbanız hazır.

