



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı dolusu salça
- 1,5 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dolusu kuru nane

Soğanları küpler halinde doğrayıp zeytinyağı çeviriyoruz. Rengi değişmeye başladığında un ilave edip kavuruyoruz.Salça ilave ediyoruz karıştırıyoruz. Yıkadığımız mercimekleri ilave edip üzerine 4 su bardağı sıcak su ekleyip ezdirerek karıştırıp kaynamaya bırakıyoruz. Mercimekler şiştiğinde el blenderinden geçiriyoruz. Evinizde blender yoksa bu şekilde de tüketilebilir. Blenderden geçen çorbanın üzerine nane ilave edip bir taşım kaynatıp servis yapıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.02.2024