



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MERCİMEK ÇORBASI

1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 adet ufak patates
1 adet havuç
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
İsteğe göre 1 diş sarımsak
Karabiber ve pulbiber
Tuz
Sıvıyağ
Sıcak su

Önce yağı koyun. Ardından doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyin. Birkaç tur çevirdikten sonra salçayı ekleyin. Ardından mercimeği, dilimlenmiş patatesi ve havucu ekleyin. Hepsini harmanlayın ve sıcak suyu üzeri geçinceye kadar ekleyin. Kaynayınca havuçlara ve patatese bakın. Eziliyorsa çorba hazır demektir. Blenderdan geçirin. Ardından tekrar ocağa koyun. Tuzunu ve baharatlarını ekleyin. Mercimek çorbası hazır.

