



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

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

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimekleri yıkayıp süzün. Soğanı, havucu ve patatesi küçük küçük doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve soğanları kavurun. Ardından salçayı ekleyip biraz daha kavurun. Doğranmış havuç, patates ve mercimekleri ekleyin. Su, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Çorbayı blenderdan geçirip pürüzsüz hale getirin. İsteğe bağlı olarak limon suyu ekleyerek servis yapın.

