



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet patates  
1 adet soğan  
1-2 diş sarımsak  
1 adet havuç  
1 yemek kaşığı salça  
Nane  
Tuz  
Sıvı yağ

Öncelikle mercimekleri yıkayarak tencereye alıyoruz. Daha sonra patates, soğan, sarımsak ve havuçları soyup küp küp doğruyoruz ve mercimeklere ekliyoruz. Ardından üzerine gelecek kadar su ekleyip tüm malzemeler yumuşayıp ezilinceye kadar pişiriyoruz. Pişen malzemeleri iyice blenderden geçiriyoruz. Bu işlemde sonra ayrı bir tavada sıvı yağ, salça ve naneyi kızdırıp çorbamıza ilave ediyoruz. Eğer suyu az gelirse üzerine sıcak su ekleyebiliriz. Son olarak tuzunu da ayarlayıp birkaç dakika daha kaynatıyoruz. Çorbamız hazır.