



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek

1 adet soğan

1 adet havuç

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz, kimyon

6 su bardağı su

Üzeri için:

Tereyağında kızdırılmış pul biber

Soğanı ve havucu doğrayıp sıvı yağda kavurun.

Üzerine unu ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

Mercimeği ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.

Mercimekler iyice yumuşayınca blenderdan geçirin.

Tuzu ve baharatları ekleyip karıştırın.

Üzerine tereyağında kızdırılmış pul biberi dökerek servis edin.

