



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 diř sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 ay kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 adet limonun suyu

Tereyağında doğranmış soğanı ve sarımsağı kavurun. Ardından doğranmış havuç ve patatesi ekleyin. Mercimeğı iyice yıkayıp tencereye ekleyin, baharatları ve suyu ekleyerek kaynatın. Sebzeler iyice yumuşayınca blender ile pürüzsüz hale getirin. Üzerine limon suyu ekleyerek sıcak servis yapın.

