



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

70 gr Kırmızı mercimek  
1 dana incik kemiği  
2 kırmızı soğan  
1 patates  
2 havuç  
kişniş  
1 limon  
1 litre su  
1 dl. zeytinyağı  
tuz  
biber

Mercimekleri kaynarsuda 15 dakika ıslatın. Sebzeleri yıkayın ve küçük küpler halinde doğrayın. Yağda soğan ve biberi kavurun, küçük doğranmış dana inciğini atıp kahverengi olana kadar kavurun. Üzerine kaynar su ya da et suyunu ekleyin ve diğer bütün doğranmış sebzeleri ve sudan aldığınız mercimeği de ekleyerek beraberce pişirin, sebzeler de pişirince blenderdan geçirerek pürüzsüz bir krema elde edin. Kiyılmış kişniş, limon suyu, tuz, biber ekleyerek servis yapın.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)