



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

2 bardak kırmızı mercimek  
1 adet patates  
1 baş kuru soğan  
1 çorba kaşığı un  
Tuz, kuru nane, kırmızı biber  
4-5 kaşık sıvı yağ

Mercimekler ayıklanıp, yıkanır. Patates rendelenir. Soğanlar çok küçük doğranır. 2 kaşık yağ tencereye soğanlarla beraber konur. Hafif pembeleştiğinde un konur. Un da pembeleştiğinde 9-10 bardak su konur. Mercimek, tuz ve patates tencereye konup iyice pişirilir. Pişen çorba tel süzgeçten veya robottan geçirilir. 3 kaşık yağ tavada ısıtılır, kuru nane ve kırmızı biber de konup çorbaya ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

---