



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
- 4 su bardađı su veya et suyu
- 1 baş sođan
- 1 havuç
- 1 patates
- 1 kahve fincanı pirinç
- 2 domates ya da 2 yemek kaşığı salça
- 50 gr. margarin
- 2 diř sarımsak
- 1 kahve fincanı sirke

Rendelenmiř soğan margarinde hafif pembeleştikten sonra domates veya salça ilave edilir. Kaşıkla karıştırılıp 4 su bardağı su ve tuz konup kaynamaya bırakılır. Ayıklanmış ve yıkanmış mercimekler, kaynar suya atılır. Rendelenmiř havuç, rendelenmiş patates, pirinç ilavesiyle mercimekler eriyinceye kadar kaynatılır. Suyunu çekerse kaynar su eklenir. Sarmış aklı sirke ile servis yapılabilir.
