



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

Tane mercimekleri, akşamdan tatlı suya bırakmalı; sabahleyin haşlamalıdır. Ayrıca, bir tencereye bir iki baş soğan entmeli ve yağla kavurduktan sonra, haşlanmış mercimekleri de et suyu ile beraber taze domates veya domates salasiyle, bu tencereye koymalıdır. Mercimeğın yanma bir miktar pirinç ve havuç tahi katılır. Ve bazıları kıyma dahi ilâve ederler. Mükemmel piştikten sonra indirmeden tuzunu da koymalı, biraz daha kaynadıktan sonra, helmelenmek üzere iken, veyahut daha diri bir halde, ateşten indirilmelidir. Mercimek orbasına da yumurta terbiyesi ve tarçın münasip gider.

© lezzetler.com tarif no:56442 • adı:Mercimek orbası • gönderen:sabaat • indirme tarihi:01.04.2025 - 23:44