



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

Elif Korkmazel

- 1 soğan
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 havuç
- 1 patates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- Tuz, karabiber, nane, kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 5 su bardağı su

Soğan, havuç ve patatesi irice doğrayıp tencereye koyun. Üzerine mercimeği ve suyu ilave edip pişirin. Mercimekler yumuşayınca tuzunu, biberini ekleyin. Ocaktan alıp blendırdan geçirin. Bir tencerede unu yağda kavurun. Üzerine çorbayı döküp bir taşım daha kaynatın. Yağda yakılmış kırmızı biber ve fırında kurutulmuş ekmekle servis yapın.