



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 4 su bardağı etsuyu
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çorba kaşığı margarin

Mercimeği ve pirinci ayıklayıp, yıkayın. Süzdüğünüz mercimek ve pirinci tencereye alın. Üzerine et suyunu dökün. Soğanı soyup, bütün olarak tencereye koyun. Nane, pulbiber, dövülmüş sarımsak, kimyon, margarin ve tuzu ilave edin. Mercimekler iyice pişene kadar pişirin. Mercimekler yumuşayınca, tencereyi ocaktan alın. Soğanı çıkarıp, çorbayı blenderdan geçirin.