



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber

İlk başta soğanlarımızı ince ince doğrayalım ardından doğradığımız soğanları yağı da tencereye koyup yağ ile beraber kavuralım. Soğanları kavurma işleminden sonra salçamızı koyalım bir bir dakika kadar salça ve soğanları beraber kavuralım önceden yıkadığımız mercimeğimizi ve tavuk suyumuzu 5 bardak su ile beraber tenceremize atalım ve yaklaşık olarak suyun kaynamasından sonra 10 dakika kadar daha kaynatalım. Kaynama işleminden sonra tenceremizdeki tüm malzemeyi blenderdan geçirelim ve tekrar kaynatalım, kaynama işleminden sonra yağda kızdırdığımız pul biberi ve tuzumuzu orbamıza ekleyelim.