



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 su bardağı kaynar su
1 büyük baş soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı tavuk suyu

Mercimek çorbasını yapmak için öncelikle soğanları ince ince doğrayıp 1 çay bardağı sıvı yağda kavurun. Önceden ayıklayıp yıkadığınız kırmızı mercimeği, salça ve tavuk suyu ile birlikte soğanları kavurduğunuz tencerenin içine alın. Ardından üzerine 5 su bardağı kaynar su ilave edin. Yaklaşık 10 dakika haşlayın. Mercimekler haşlandıktan sonra tüm malzemeyi ince bir süzgeçten geçirin. İyice özleşen mercimeği tekrar tencereye alarak bir taşım daha kaynatın. Kaynarken damak zevkinize göre nane, tuz ve kırmızı biber ekleyin. Pişen mercimek çorbasını 5 dk dinlendirdikten sonra servis edin.