



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 1 adet yarım kabak
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 adet Patates
- 1 adet soğan
- 1 tutam tuz, kuru nane, pul biber
- 1 su bardağı mercimek
- 1 adet havuç
- 1 kahve fincanı bulgur
- 1 tutam karabiber
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

önce soğanı doğrayıp tencerede kavuralım, salçasını koyup biraz daha kavuralım, patatesi, havucu, kabağı rendeleyip soğanla birlikte kavuralım, pirinci mercimeği ve bulguru yıkayıp tencere koyalım 3-5 dakika kavurup baharatlarını katıp suyunu koyalım yaklaşık 30 dakika orta ateşte pişsin, sıcak servis yapınız. (isterseniz ateşten aldıktan sonra blendırdan geçirebilirsiniz)
