



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Tane tablet tavuk suyu
- 2 Su Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Adet soğan
- 1 Tatlı Kaşığı kuru nane
- 6 Su Bardağı su
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
- 1 Yemek Kaşığı salça

Önce soğanları ince ince doğrayıp yağda kızartıyoruz önceden yıkanmış mercimekleri salçayı ve 1 tablet tavuk suyu kalıbını soğanların bulunduğu tencereye atıyoruz. ardından kaynar su ilave ediyoruz.bu şekilde yaklaşık 10 dk kaynatıyoruz 10dk sonra tenceredeki malzemeleri ince bir süzgeçten geçiriyoruz.(bu işlem mercimeği daha küçük parçalara ayırmak için)süzdükten sonra tekrar tenceremize alarak bir kere daha kaynatıyoruz. son kaynama sırasında ağız tadımıza göre nane tuz margarin ve kırmızı biber ekliyoruz.