



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Bardak kırmızı mercimek
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Baş soğan
- 2 Adet patates
- 1 Tatlı Kaşığı tuz,pulbiber,nane
- 2 Adet havuç
- 1 Çay Bardağı pirinç

Mercimeği ve pirinci yıkayıp tencereye alın.Patates,havuç ve soğanı soyun.Soğanı piyazlık doğrayın.Havuç ve patatesi ise rendeleyin .Tuz,pulbiber ve naneyi de ekleyip üstüne çıkacak kadar su ekleyin ve pişmeye bırakın.Malzemenin tamamı piştiğinde fazla soğutmadan blendırdan geçirin.Tencerede sanayı eritin.Salçayı kavurun.Üzerine azar azar mercimekli karışımı ekleyerek kaynayana kadar karıştırın.Kaynadıktan sonra altını kısip 10-15 dakika daha kaynatın.Kaselere servis ettikten sonra kızgın sanada yakılmış pulbiber ve naneyi çorbanın üzerine gezdirin.