



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 50 Gr Sana Klasik
- 1,5 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 1 Adet havuç,rendelenmiş
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 1 Adet soğan, yemeklik doğranmış
- 2 Su Bardağı sıcak su
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 1,5 Su Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Diş sarımsak dövülmüş

- 1.Gecedden ıslattığınız mercimekleri bol suyla yıkayarak süzdürün ve kenara ayırın.
- 2.Sana'yı tencerede eriterek soğanları ve sarımsağı ilave edin ve yaklaşık 2-3 dakika soteleyin.
- 3.Ardından sırasıyla salça,havuç,kimyon ve pul biberi ilave ederek yaklaşık 2 dakika lezzetleri orta ateşte harmanlayın.
- 4.Son olarak mercimekleri ve suyu ilave edin. Yüksek ateşte kaynama noktasına getirin.
- 5.Çorbamız kaynadıktan sonra ağzı kapalı bir şekilde kısık ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirin.
- 6.Mercimekler açıldıktan sonra el blendırıyla püre yaparak ,arzunuzu göre krutonla servis edin.