



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam tuz, kimyon
- 1 Adet patates
- 2 Adet havuç
- 1 Adet kuru soğan
- 4 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı kırmızı mercimek

Tenceremize yıkanıp suzulmuş mercimekleri alıp üzerine suyunu ve,2-3 parçaya ayrılmış kuru soğan,patates ve havuçları ilave edip haşlamaya bırakıyoruz,kopuğu çıktıkca kevgir ile alıp atıyoruz,pişince blenderden geçirip tuzunu,kimyonu ilave edip,ayrı bir tavada kızdırılmış sana yağı ve pul biberi çorbaya döküp karıştırıyoruz.