



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet patates
1 Adet yeşil biber
3 Dal maydanoz
1 Adet soğan
1 Yeterince su
1 Yeterince pulbiber, nane
1 Adet havuç
1 Çay Bardağı pirinç
1,5 Su Bardağı kırmızı mercimek

Tecereye suyumuzu koyup mercimeği ve pirinci ekliyoruz. Havuç, patates ve soğanı da rendeleyip ekliyoruz. Kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Başka bir tavada sana yağımızı ertip pul biber ve nanemizi kızdırıyoruz. Pişen çorbamızın içine yavaş yavaş katıyoruz. 5 dakika daha katıp altını kapatıyoruz.