



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Adet havuç  
1 Su Bardağı kırmızı mercimek  
1 Adet soğan  
1 Adet patates  
0,5 orba Kaşığı karabiber

Mercimekleri yıkayıp süzün. Derin bir tencereye mercimeği, soğanı, havucu ve patatesi koyun. Mercimek iyice eriyinceye kadar ara sıra karıştırın. Haşlanan mercimeği ince süzgeçten geçirerek veya bilendırda çekerek püre haline getirin. Ayrı bir tencerede sana yağı eritin, üzerine un ekleyin. Kısık ateşe koyun. Tahta kaşıkla karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Bir yandan da pürelenmiş mercimeği ilave edin. Tuzunu biberini serpin. Karıştırarak bir taşım kaynatın.

Not: Yaęda ince bir şekilde doğranmış yeşil naneyi kavurup, mercimek orbasının üstüne dökerseniz görünüm ve lezzet bakımından daha güzel olacaktır.