



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
1 adet soğan
1 adet havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak

Mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. Üzerine yağı ve rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, rendelenmiş havucu, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6-7 bardak sıcak su koyup kaynatın. Havuç iyice yumuşayınca mikserle püre haline getirin ve istediğiniz baharatları ekleyip sıcak servis yapın. Genelde mercimek çorbasının baharatları kimyon, kırmızı pul biber, nane olsa da ben bir miktar zerdeçal koymanızı öneririm. Sıcak olarak servis yapın.