



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

2 bardak kuru mercimek, ayıklanmış ve yıkanmış
1-2 büyük diş sarımsak
1 büyük soğan
1 kuru defne yaprağı
1 yemek kaşığı yemeklik yağ
6 bardak su
2-3 yemek kaşığı hardal
1/2 bardak kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz

Sarımsağı soyup sarımsak kıyıcıda kıyın, soğanları soyup piyazlık doğrayın, defne yaprağını doğrayın. Bu malzemelerle beraber mercimekleri, suyu ve yağı düdüklü tencereye koyun. Kapağını kapatın ve basınç ayarını 2'ye getirin. Buhar çıkmaya başladıktan sonra ateşi kısın ve 9 dakika pişirin ve buharı salın. Defne yaprağını çıkarın. Hardal, maydanoz ve tuzu karıştırdıktan sonra servis yapın.