



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ KIRMIZI PANCAR ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Su Bardağı su
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet patates
- 1 Çay Bardağı mercimek
- 2 Su Bardağı tavuk suyu
- 1 Adet pancar
- 1 Adet soğan
- 1 Yemek Kaşığı un

Pancar, patates ve soğanı doğrayıp tencereye alın. Üzerine kırmızı mercimeği ekleyin. Suyu da ilave edin kaynamaya bırakın. Bir tava da margarin ile unu kavurun ve çorbaya dökün. Çorbayı bir karıştırıcı ile karıştırıp pürüzsüz hale getirip bir taşım daha kaynatın.