



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ SEBZE ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı piring
1 orta boy patates
1 adet havuç
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı pulbiber

Yağ ve soğanı kavurup, havuç ve patates rendelenir ve içine koyup kavrulur salçada ilave edilir oda kavrulur. Suyunu ilave ettikten sonra kaynamaya başlayınca içine bulgur, mercimek ve piring atılıp, hermelenene kadar pişirilip, altı kapattıktan sonra, içine kekik ve pulbiber atılıp, karıştırılır.

