



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ SEBZE ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet patates
1 adet kereviz
1 adet havuç
1 su bardağı yoğurt
Yarı su bardağı un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
Maydanoz

Su tencereye konur. Kaynayınca mercimek atılır. Mercimek açılmaya başlayınca 5'er dakika arayla leblebi büyüklüğünde doğranmış havuç, patates ve kereviz eklenir. Sebzeler yumuşamaya başlayınca yoğurt, un, yağ ve 1 su bardağı sudan oluşan karışım ilave edilir. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış maydanoz eklenir.