



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı kaynar su
1 minik soğan
1 yemek kaşığı un
1-2 kaşık sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Kırmızıbiber
Nane

Soğanı minik minik kesip yağda öldürelim.Ardından unu ilave edip biraz kavuralım.
Hafif sarımsı olup un kokusu gitmeli.
Ardından bir yemek kaşığı salçayıda ekleyelim.
Bu arada bir yerde suyumuzu kaynatıp, mercimekleride yıkayalım.
Mercimekleride tencereye ilave edip 2-3dk. döndürdükten sonra suyumuzu ilave edelim.
Arada karıştırarak dibine çökmesini engelleyerek orbamızı pişirelim.
n son baharatlatımızı isteğe göre miktarını ayarlayarak servise sunalım.

