



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı haşlanmış nohut
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Çay Bardağı pirinç
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı kırmızı mercimek

Yemeklik doğranmış soğanı sana yağı ile kavurun. Soğanlar pembeleşince salçayı da koyup karıştırın. Ardından yıkanmış kırmızı mercimek ile pirinci ve 1 yemek kaşığı unu ilave edin.Üzerine 1.5 litre su ilave edin. Mercimek ve pirinçler ezilene kadar pişirin.Ardından blendırdan geçirin.Sonra nohutları ekleyip 10 dakika daha pişirin.