



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MERCİMEK ÇORBASI

5 su bardağı mercimek
1 adet soğan
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 adet patates
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su

Önce patatesi, soğanı havucu rendeleyiniz. Mercimekleri yıkayınız ve sebzeler ile karıştırınız. Üstüne 1,5 litre su koyunuz, baharatları ve yağı ekleyiniz. Orta ateşte 20 dakika pişiriniz. Daha sonra çorbayı blenderdan geçirerek sebzelerin tamamen sıvı hale gelmesini sağlayınız. Daha sonra ince telli süzgeçten geçirip, çorbayı kaynayana kadar tekrar ocağa koyunuz. Sıcak servis ediniz.