



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet patates
- 150 gram margarin
- 2,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 adet limon
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Patates ve mercimekleri haşlıyoruz. haşlanan patates ve mercimekleri blenderden geçiriyoruz. Margarini tenceremize alıp salçamızı ilave edip 1 dakika çeviriyoruz daha sonra patates ve mercimek karışımımızı ilave edip suyu hafifce dökerek karıştırıyoruz. baharatlarımızı ilave ettikten sonra servis tabağına aldığımız çorbamızın üzerine tereyağıyla kırmızı pul biberi 4 dk çevirip çorbanın üzerine gezdiriyoruz.