



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ MERCİMEK ÇORBASI (VEJETARYEN)

4 kişilik Malzemesi
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı pirinç
4 domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan
1 diş sarımsak
1'er tutam biberiye, pulbiber, adaçayı
6 su bardağı su Tuz
Karabiber

Yeşil ve kırmızı mercimeği ayıklayıp ayrı kaplara alın. Üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Yeşil mercimeği 12 saat, kırmızı mercimeği ise yarım saat bekletin. Soğanı soyup kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Sarımsağı soyun. Pirinci yıkayıp süzün. Tencerede 6 bardak su, sarımsak, soğan ve baharatları karıştırıp orta ateşte kaynatın. Mercimekleri süzüp tencereye ekleyin. Domatesleri ilave edin ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Pirinci de ekleyip mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edip ateşten alın.

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Mercimek Çorbası için tıklayın](#)