



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE MERCİMEK ÇORBASI

www.annemutfagi.com

2 su bardağı kırmızı mercimek,
1 patates,
2 soğan
Tuz
Karabiber
Kimyo
Sıvı ya
Sosu için;
Nane
Salça
Tereyağı

Mercimeği 10 dakika ılık suda bekletip süzelim. Mercimeği, patatesi, soğanı, tuz, kimyon ve karabiberi düdüklü tencereye koyup bir litre kadar su ekleyip 15 dakika pişirip blendırdan geçirelim. Kaselere alıp isteğe göre nane ve salçayı kavurup sos ilave edelim. Pratik sade mercimek çorbamız servise hazır.

Not: Patatesleri, soğanları kavurmadan çiğ olarak bütün bütün atabilirsiniz. Blendmmz yoksa soğan ve patatesi rendeleyip ekleyebilirsiniz.

