



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAFRANLI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı mercimek  
1 adet soğan  
1 adet patates  
1 adet havuç  
1 tutam safran  
1 çorba kaşığı un  
Tuz  
1 tane tablet et suyu  
2 çorba kaşığı margarin

Patatesi, havucu ve soğanı iri doğrayalım. Üzerine mercimekleri koyalım. Üzerini üç parmak geçecek şekilde su koyup. Dödüklü tencerede 15 dk. pişirelim. Pişen mercimeği ister tel süzgeçten süzelim, isterseniz robottan geçirelim. Ayrı bir tencereye margarin ve unu alıp hafif kavuralım. Üzerine süzdüğümüz çorbayı dökelim tuzunu ve bir fiske safranı ekleyelim. Kaynayana kadar karıştırarak pişirelim. Üzerine tereyağı ile yaptığınız pul biberli sostan döküp sıcak servis yapalım.