



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARI MERCİMEK ÇORBASI

1.5 su bardağı sarı mercimek  
2 su bardağı et suyu  
1 adet kuru soğan  
2 adet patates  
1 adet havuç  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
5 su bardağı sıcak su

Öncelikle sarı mercimeği bol suda yıkayıp, süzün.

Diğer yanda bir tencerede havuç, 2 adet patates, 1 adet kuru soğanını kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın ya da rendeleyin.

Tencerenin içine et suyu ve 4 bardak sıcak suyu ekleyin.

Orta ateşte kaynamaya bırakın.

Daha sonra ocağın altını kısın.

Mercimek sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Çorba piştikten sonra tuz, karabiber ekleyin.

Bir iki taşım daha pişirin.

Ardından çorbanızı blenderden geçirin. Eğer koyu kıvamda olmuşsa üzerine azar azar sıcak su ekleyebilirsiniz.

Kaselere alarak servis edebilirsiniz.

Sıcak olarak tüketin.

Not: Mercimeği bol suda iyice yıkanması gerekir. Üzerine arzuya göre tere yağda kızdırılmış naneli pul biber dökebilirsiniz.