



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERCİMEKLİ ÇORBA

Yarım su bardağı sarı mercimek
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
2 litre su (et veya tavuk suyu da olur)
Yarım tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
Limon suyu (servis için)

Mercimekleri yıkayıp süzdükten sonra suyla birlikte tencereye aktarın.
erdeçalı da ekleyip kaynamaya bırakın.
Mercimekler haşlanıp hafif dağılıncaya kadar haşlayın.
Bu arada tereyağını ayrı küçük bir tavada eritip sarımsakları ve salçayı kavurun.
Mercimekleri ocaktan almaya birkaç dakika kala tuzunu ve sarımsaklı salçalı tereyağını ekleyin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın.
Çorbayı dilerseniz kıyılmış dereotu, pul biber ve limon suyu ile birlikte servis yapabilirsiniz.

