



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 SU BARDAĞI KIRMIZI MERCİMEK  
1 ADET PATATES  
1 ADET HAVUÇ  
4 DİŞ SARIMSÄK  
2 BAŞ SOĞAN  
1 ADET KIRMIZI BİBER  
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN  
1 TATLI KAŞIĞI BİBER SALÇASI  
1 TUTAM TUZ

KIRMIZI MERCİMEĞİ YIKADIKTAN SONRA DÜDÜKLÜ TENCEREYE KOYALIM. İRİ DOĞRANMIŞ PATATES, HAVUÇ, SOĞAN, BİBER VE SARIMSÄĞİ DA TENCEREYE EKLEYELİM TUZUNU DA ATTIKTAN SONRA AĞZINI KAPATIP ORTA ATEŞTE 30 DAKİKA KAYNATALIM. DİĞER TARAFTA TAVAYA 2 KAŞIK MARGARİN KOYUP SALÇAYI KAVURALIM. MERCİMEK PİŞTİKTEN SONRA BLENDIRDAN GEÇİRELİM KAVURDUĞUMUZ SALÇAYI İLAVE EDİP BİRAZ DÄHA KAYNATALIM VE SERVİSE HAZIR.