



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

200 g kırmızı mercimek  
1 lt. Keskinöğlü tavuk suyu  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1 adet havuç  
1 adet patates  
1 fincan un  
Kimyon, Kırmızıbiber  
2 adet tost ekmeđi  
½ çay bardağı Ravika Zeytinyağı  
Tuz, Karabiber

Kırmızı mercimeği yıkayın ve süzün. Soğan, sarımsak, patates ve havucu küp doğrayın. Bir tencereye sırasıyla soğan, havuç, patates ve sarımsağı ekleyip soteleyin. Daha sonra kırmızı mercimeği, tavuk suyunu, baharatları ilave edin ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorbayı blenderdan geçirin. Ayrı bir tencerede zeytinyağını kızdırın, üzerine unu ekleyin. Kısık ateşeye koyun. Tahta kaşıkla karıştırarak pembeleşene kadar kavurun. Bir yandan karıştırmaya devam ederken diğer yandan haşlanmış mercimeği ilave edin. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Tost ekmeğini küp şeklinde doğrayın. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz ekmekleri kırmızı biberle birlikte hafifçe kavurun. Çorbayı kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.

