



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak
1 su bardağı kırmızı mercimek
Sıvı yağ
1 dolu yemek kaşığı salça
Tuz
Kırmızı pul biber

Doğranmış soğan ve sarımsak düdüklü tencereye alınır, sıvı yağ eklenerek kavrulur.

Havuç ve patates doğranır, düdüklü tencereye eklenir, kavrulur.

Kırmızı mercimek yıkanarak tencereye eklenir.

Salça, tuz ve kırmızı biber de eklenir.

Üzerine 2 litre su konarak düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra 12 dakika pişirilir. Ateş kapatılır.

Düdüklü tencerenin kapağını açtıktan sonra, içindekiler blenderden geçirilir. Üzerine kuru nane serpilerek karıştırılır.

Gerekirse biraz daha kaynar su eklenerek yoğunluğu ayarlanır.

Sıcak olarak servise sunulur.

