



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 ay bardağı kırmızı mercimek
- 1-2 adet (büyüklüğüne göre) havuç
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı kalın bulgur
- 1 adet küçük boy kereviz kökü
- 6-8 dal ıspanak
- 1 yemek kaşığı dolusu salça
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un

Bir tencerede yağları koyun. Küçük küpler halinde doğradığınız soğan, patates, havuç, kerevizi, sarımsakları koyup yavaş yavaş kavurun. 3-4 dakika kavurduktan sonra ıspanağı incecik dilimleyin ekleyin. Tuz ekleyin. 1 dakikada onu karıştırarak çevirin. Unu zerine serpin. salçayı ekleyin karıştırın. zerine 3 parmak geçecek Őekilde sıcak su ekleyin. (suyu arzunuzaya göre ekleyin) Karıştırın. 5 dakika kaynadıktan sonra bir blanderla üzerinden geçin. Yıkadığınız mercimek ve bulguru ekleyin. Mercimek ve bulgur pişene kadar pişirin. Arada karıştırın. Haşlandığında ocaktan alın. (kıvamını siz kendinize göre ayarlayın. Su ekleyebilirsiniz) Kaselere alın, üzerine pul biber, nane serpip servis alın.