



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet patates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı su veya sebze suyu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

Soğan, havuç, patates ve sarımsağı hazırlayın.

Tencereye zeytinyağını ekleyin. Soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından sarımsağı ekleyip 1 dakika daha kavurun.

Havuç ve patatesi tencereye ekleyin, birkaç dakika kavurmaya devam edin.

Mercimeği tencereye ekleyin. Kimyon, zerdeçal, tuz ve karabiberi ilave edin.

Sebze suyu veya normal suyu tencereye dökün. Orta ateşte sebzeler yumuşayana kadar (yaklaşık 25-30 dakika) pişirin.

Çorbayı blender yardımıyla pürüzsüz bir kıvama getirin.

Limon suyunu ekleyin ve karıştırın.

