



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1'er adet kabak, havuç  
2'şer adet domates, sivri biber  
3 çorba kaşığı un  
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
6 su bardağı et suyu  
Tuz, karabiber

Mercimek içinde 3 su bardağı su bulunan tencereye aktarılır. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Pişmesine yakın küçük doğranmış sebzeler eklenir. Bu arada başka bir tencerede un ve yağ kavrulur. Un pembeleşmeye başlayınca 1 su bardağı soğuk su karıştırarak eklenir. Daha sonra iki karışım birleştirilir. Et suyu, karabiber ve tuz katılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Sıcak olarak servise sunulur.