



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı yeşil mercimek
2 havuç
2 patates
1 soğan
8 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
1'er çay kaşığı nane, kekik, pulbiber Tuz
Süslemek için:
Maydanoz

Yeşil ve kırmızı mercimekleri ayıklayıp yıkayın. Yeşil mercimeği haşlayıp süzün. Havuçları temizleyin, patatesleri ve soğanı soyun. Hepsini küçük küçük doğrayın. 8 bardak suyu tencereye alıp kaynatın. Kırmızı ve yeşil mercimek, havuç, patates ve soğanı ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Çorbayı blenderden veya süzgeçten geçirin. Margarini tavada eritip nane, tuz, kekik ve pulbiber ilave edin. Ateşten alın ve çorbanın üzerine gezdirerek döküp sıcak olarak servis yapın.

