



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı pirinç
1 bardak kırmızı mercimek
3 çorba kaşığı margarin
1 büyük patates
1 orta boy havuç
3 dilim ekmek
4 yeşil biber
3 küçük soğan
10 bardak su
Tuz
Karabiber

Ayıklanmış, yıkanmış mercimeği, yağı ve kabukları soyulmuş bütün soğanları, kaynamakta olan et suyuna katıp, karıştırın.

Bu arada havuç ve patatesi küp şeklinde doğrayın, yeşil biberi ince ince kıyın ve mercimek biraz pişene kadar bekleyin. Kesinlikle tencerenin kapağını kapatmayın ve arada bir biriken köpükleri alın. Tuzunu, kırmızı biberini ekleyip, önce havucu, daha sonra patatesi, pirinci ve yeşil biberleri katın. Ezilip dağılmamaları için özen gösterin. Çorbanız piştiğinde, arzu ederseniz yağda kızarmış küçük ekmeklerle süsleyebilirsiniz.

[ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın](#)

