



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek.
- 1 adet soğan.
- 1 adet patates.
- 1 adet havuç.
- 1 kaşık un (tepeleme).
- 2 kaşık Süttaş tereyağı.
- Nane.
- Kırmızıbiber.

Hazırlanışı

Mercimekleri ayıklayıp, yıkayarak tencereye alın. Soğanı ince ince doğrayın. İçine küçük küçük doğranmış patatesi ekleyin. Havucu rendeleyip ilave edin. Malzemenin üzerini dört parmak geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte ve kapaklı olarak sebzeler ve mercimekler yumuşayınca dek pişirin ve soğumaya bırakın. Blender yardımıyla sebzelerin ve mercimeklerin pürüzsüz olmasını sağlayın. Süttaş tereyağını eritip unu ilave edin. Meyanesi gelince kırmızıbiberi ve naneyi ekleyerek ateşten alın. Tuzunu ayarlayın. Hazırladığınız unlu harcı çorbaya ekleyip ikram edin.