



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

1 Patates

1 orta boy Havuç

yarım çay bardağı pirinç

1 çay bardağı Kırmızı Mercimek

1 Soğan

1 yeşil Biber

Tuz

Pul biber

2 kaşık Margarin

2 kaşık Un

Su veya etsuyu

Yapılışı:

Ocakta bir tencereye patatesi, havucu, soğanı ve biberi ince doğrayın. Yıkamış pirinci ve mercimeğide ekleyin. Suyunuda katıp yumuşayınca kadar kaynatın. Kaynama sırasında su ilave edebilirsiniz.

İyice ezilince isterseniz süzgeçten geçirin yada el blenderiylede püre gibi yapabilirsiniz. Hazırladığınız bu sebzeli mercimeği temiz bir tencereye alın ve etsuyunu ilave edin 2 dakika kaynatın

www.nefissofra.com