



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme:

1 adet orta boy patates
1 adet küçük boy havuç
1/2 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 su bardağı ince kıyılmış pırasa
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
7 su bardağı su
2 çorba kaşığı krema
2-3 dal maydanoz
1 tutam kimyon
Tuz
Süslemek için :
2-3 dal maydanoz

Patates ve havucu soyup küp şeklinde doğrayın. Ayçiçek yağını tencereye alıp, ince kıyılmış pırasayı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine havuç ve patates ilave edin. Birkaç dakika kavurup unu katın. Unun kokusu gidince su, tuz ve kimyonu ilave edin. Bizim Mutfak Mercimek Çorbası'nı tencereye ekleyin. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Ilındıktan sonra blenderden geçirin. Yeniden tencereye alıp ocağa oturtun. Üzerine kremayı katın. Bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.