



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

6 su bardağı su  
3 su bardağı kırmızı mercimek  
1 küçük boy haşlanmış patates  
1 küçük boy haşlanmış havuç  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 tutam tuz  
1 buçuk çorba kaşığı salça  
yarım çay kaşığı tereyağ  
1 paket Knorr Tavuk Bulyon

Düdüklü tencerede, yıkanmış kırmızı mercimekleri, sıvıyağ, salça, su, tuz ve tavuk bulyonu karıştırılır. Daha sonra düdüklü tencerede önce hızlı ateşte, çorba kaynayıncaya kadar kısık ateşte, toplamda 40 dk pişirilir. Tencerenin ağzını açılır ve içine haşlanmış patates ile havucu da ekleyip biraz daha kaynatılır. Eser miktarda tereyağını ekleyelim. Daha sonra çorbayı el blenderından geçirelim ve sebzelerim tamamen homojen olmasını sağlayalım. Sıcak servis edelim