



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

2 adet Patates
1 çay kaşığı tuz, kırmızı biber, kimyon,
2 adet havuç
6 su bardağı tavuk suyu, et suyu veya su
1 adet taze kırmızı biber
2 adet kuru soğan
2 su bardağı kırmızı mercimek
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Kırmızı mercimekleri yıkayıp süzdükten sonra ,tercihen düdüklü tencereye koyup üzerine yıkanıp,soyulup ve 3-4 e kesilmiş sebzeleride ekleyip suyunu ekleyip pişiriyoruz,mercimekler ve sebzeler iyice pişince blendırdan geçiriyoruz,ayrı bir tavada sana margarini ve baharatları biraz kavurup çorbaya karıştırıyoruz veya üzerine döküp servis ediyoruz.