



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 5 diş sarımsak
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Tüm malzemeleri soyup büyük parçalar halinde doğrayıp düdüklü tencereye yerleştirelim. Malzemelerin üzerini geçecek kadar su koyalım. 25-30 dk pişirelim. Daha sonra ocaktan alıp blender yardımıyla ezelim. Çok koyu olursa biraz su ilave edelim. Çorbamızı orta boy bir tencereye boşaltalım. Diğer tarafta tavaya 2 yemek kaşığı margarine 1 tatlı kaşığı biber salçası ekleyip orta ateşte güzelce ezelim ve bunu çorbamıza ilave edip karıştıralım. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra servise hazır.