



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet havuç
- 1 Adet patates
- 1 Adet soğan
- 1 Bardak kırmızı mercimek

Düdüklüye patates soğan ve havucu rendeleyin.Kırmızı mercimeği yıkayıp üstüne katın.Baharatları ve tuzu istediğiniz miktarda ekleyin.Üzerine yeterince su ekleyin.kaynadıktan sonra düdüğü kapatıp,kısık ateşte pişmeye bırakın.20 dk sonra çorbanız hazır.
