



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SARI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı sarı mercimek
- 1 adet pırasa
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Bir fiske kimyon
- 1 kaşık salça
- 1 kaşık un

Sana, un, salça, tuz ve kimyon hariç tüm malzemeyi birleştirin, üzerini geçecek kadar suyla düdüklüde haşlayın. Haşlanan sebzeleri blendırdan geçirin. Derin bir tencerede yağı eritin unu ilave edip kavurun arkasından salçayı biraz kavurup su ile açın. Püre yaptığınız sebzeleri ilave edip yeteri kadar su koyun(birtaz yoğun kıvamlı olması gerekir). Tuz ve kimyonuda ilave edip 10 dakika kaynatın.

