



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE TAVUKLU MERCİMEK ÇORBASI

6 çorba kaşığı sarı mercimek
200 gram tavuk eti
2 adet küçük boy havuç
1 adet küçük boy pırasa
1 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı tereyağı
3-4 dal dereotu
8 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Tavuk etini küçük küpler halinde doğrayın. Temizlediğiniz havuç ve pırasayı halka, patatesi küp doğrayın. Tereyağını bir tencerede kızdırın. Üzerine tavuğu ekleyip sote edin. Daha sonra havuç, pırasa ve patatesi ilave edin. Birkaç dakika kavurup üzerine su, mercimek, karabiber, pulbiber ve tuz ekleyin. Mercimek yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın. Kıyılmış dereotu ekleyerek servis yapın.



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019