



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARA MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kara mercimek  
1 adet patates  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Nane  
Pul biber  
Tuz

Mercimekleri ayıklayıp güzelce yıkayın.

Tencereyi ocağa alıp su ekleyin. Mercimekleri de ilave edip haşlayın.

Patates ve soğanı soyun ve iri iri doğrayıp tencereye ekleyin.

Tüm malzemeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.

Ardından blender'dan geçirin. Pürüzsüz bir kıvama gelince tuz ekleyin ve kısık ateşte bir süre daha pişirin.

Tereyağı ve zeytinyağını bir tavaya alın. Daha sonra nane ve pul biberi ekleyip kızdırın.

Naneli ve pul biberli karışımı da çorbaya ilave edip karıştırın.

Yaklaşık 5-10 dakika kadar daha pişirin.

Sıcak olarak servis edin.

