



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI MERCİMEK ÇORBASI

1 ay bardağı mercimek
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağı
ay kaşığı ucu kadar; karabiber, pul biber, kimyon

Mercimekleri yıkayın ve 3 soğuk su bardağıyla tencereye koyun.
İçine bir tatlı kaşığı tereyağını da ilave edip 20 dakika kaynatın.
Bir tavada soğanları küp küp kesin bir yemek kaşığı zeytinyağıyla kavurun.
Sarımsağı rendeleyip baharatları ilave edin.
Bu karışımı kaynayan mercimeklerin içine dökün.
20 dakika kadar kaynadıktan sonra içine bir çay bardağı kadar kemik suyu ilave edin.
15 dakika kaynatıp ocaktan alıp servis edin.

