



## SOĞANLI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 Tutam tuz
- 2 Adet soğan
- 2 Yemek kaşığı yağ
- 5 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı kırmızı mercimek

Margarini eritip soğanı küp küp doğradıktan sonra ekleyin. biraz kavurduktan sonra mercimekleri iyice yıkayıp ekleyin. sonrada suyunu ilave edin. düdüklü tencerede 25 dk. kaynatıp altını kapatın sonra blendırdan iyi geçirin. tuzunu nanesini pul biberini ekleyip tekrar 10 dk. daha kaynatın.

