



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MERCİMEK ÇORBASI

100 gram sucuk
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak

Kırmızı mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. 25 dakika kaynadıktan sonra mercimekleri süzün. Tencereye yağı koyun ve üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, süzölmüş mercimeği, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6-7 bardak sıcak su koyup kaynatın. En son mutfak robotundan geçirip tekrar süzün ve biraz daha pişirin. Servis yapmadan önce üzerine küp doğranmış sucukları biraz baharatla sote edip çorbanın üzerine paylaşın. Sıcak olarak servis yapın.