



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN ÇORBASI

250 gr kereviz
250 gr havuç
250 gr mercimek
500 gr patates
2 adet soğan
250 gr margarin
12 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri ve kerevizleri soyup minik küpler halinde, üzeri kazınmış havuçları ise küçük küçük doğrayıp hepsini suda bir süre bekletin. margarinden 1 çorba kaşığı ayırıp kalanı zeytinyağı ile birlikde tencereye alınır. Rendelenmiş soğan ilave edilip pembeleştirilir. Ayıklanıp yıkanmış kırmızı mercimek ve sulandırılmış domates salçası kavrulmuş soğana ilave edilip karıştırılır. Tavuk suyu eklenip mercimekler yumuşayana kadar pişirilir. Kereviz, patates ve havuçlar soyulup küp küp doğranarak pişen mercimeğe ilave edilir. Tuz eklenip birkaç kez karıştırıldıktan sonra pişmeye bırakılır. Kıyılmış nane ve maydanoz eklenir. Küçük bir tavada kalan margarin ile kırmızı biber kızdırılır. Çorba ateşden alındıktan sonra üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.