



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN MAHMUT ÇORBASI

- 1 ay bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 2 orba kaşığı tereyağ
- 1 tane havuç
- 1 tane kabak
- 1 tane patates
- 1 tane kereviz
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1/2 çay kaşığı tuz

Kırmızı mercimekleri yıkayıp süz. Diğer tarafta tencereye yağ koyup ince doğranmış soğanları ve mercimekleri bir iki dakika kavur. Diğer tarafta havuçları küp küp doğra. Tencereye ilave et. Bunlarında üzerine küp küp doğranmış patates kabak kereviz ilave et. Hepsini 4 dakika kavurup salça koy. Sıcak suyu koyup sebzeler pişene kadar kaynat. Tuzunu ve suyunu kontrol et. Kerevizin yeşil yapraklarını ince doğrayıp üzerine serp.