



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 orta boy patates
1 adet havuç
1 su bardağı süt
6-7 bardak sıcak su
1 adet soğan
2 kaşık tereyağı
1 kaşık zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Mercimekleri yıkayın.

Patates, havuç, iri parçalar halinde doğrayın.

Soğanı doğrayıp tencereye alın ve yağda kavurun.

Soğan pembeleşince, mercimek, havuç ve patatesi ekleyip, bir iki dakika soteleyin.

Sıcak suyu ekleyip mercimekler dağılana, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Daha sonra, çorbayı çırpın.

Süt, tuz ve karabiberi ekleyin.

Kıvamı katı olmuşsa bir miktar daha sıcak su ilave edip bir süre kaynatın.

Dilerseniz, üzerine küp küp doğranmış kızarmış ekmeğe serperek, servis edin.

