



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- Yarım su bardağı pirinç
- 1 adet patates
- 1 adet havuç (arzuya göre)
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet soğan (büyük boy)

Kırmızı mercimeği ve pirinçleri yıkayıp büyük bir tencerenin içine alın. Soğanı, patatesi ve havucu soyup bütün şekilde içine ilave edin. Malzemelerin üzerine çıkacak kadar su ilave ederek kaynamaya bırakın. Tüm malzemeler iyice haşlandıktan sonra blender yardımıyla ezin ve tekrar bir tencere alarak karışımın üzerine 1 çay bardağı sütü ilave edin. Arzuya göre baharat ve tuz da ilave ederek bir miktar daha kaynatın ve altını kapatın. Bir tavada tereyağı ve 2 yemek kaşığı salçayı sos haline getirerek çorbanın üzerine ilave edin.