



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet patates
1 adet havuç
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber
Pul biber

1. Mercimeğe üzerini geçecek kadar su koyup kaynatın ve süzün.
2. Soğanları küp doğrayın.
3. Havuç ve patatesi de küpler halinde doğrayın.
4. Zeytinyağı ve tereyağını tencereye koyun.
5. Soğanları kavurmaya başlayın, ardından patates ve havuçları ekleyip bir süre daha kavurun ve mercimekleri ekleyin.
6. Suyu koyup kaynayana kadar yüksek daha sonra kısık ateşte pişirin.
7. Tuzunu, karabiberini ve derseniz pul biberini ekleyin. Blenderdan geçirin ve servis edin.

