



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

Ecem Yorat

2 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
1.5 litre su  
Tuz  
Tereyağı  
Pul biber

Mercimekleri iyice yıkayıp düdüklü tencereye koyuyoruz. Soğanın kabuğunu soyup ikiye bölüp tencereye ekliyoruz. Havucun dış yüzeyini soyduktan sonra yıkayıp tencereye ekliyoruz. Tuzumuzu suyumuzu da ekledikten sonra yaklaşık 20 dakika düdüklü tencerede pişiriyoruz. Pişen çorbamızı blenderdan geçiriyoruz. Sosu için tereyağı ve pul biberi tavada pişiriyoruz.

