



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 adet patates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağı, tuz
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı zeytinyağ
1/2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

Mercimeği yıkayıp suyunu süzün ve tencereye alın. Üzerine kabukları temizlenmiş sebzeleri ekleyin. Tuz ilave edip, malzemenin üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyin ve mercimek yumuşayana dek haşlayın. Ocaktan alıp tereyağını katın ve blenderden geçirin. Üzeri için zeytinyağı ve toz kırmızıbiberi tavaya alıp ocağa oturtun ve orta ateşte 2 dakika karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

