



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1.5 kase kırmızı mercimek
1'er adet soğan ve patates
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Mercimeği yıkayıp, suyunu süzün ve tencereye alın. Kabuklarını temizlediğiniz sebzeleri küp küp doğrayıp üzerine ilave edip bir miktar da tuz ekleyin. Malzemelerin üstünü dört parmak geçecek biçimde, tencereye su ekledikten sonra pişmeye bırakın. Sebzeler yumuşayana dek pişen çorbanın son aşamasında içine tereyağını da ilave edip, blenderdan geçirin. Limon suyu ve kızarmış çıtır eklemek ile servis edebileceğiniz mercimek çorbanız hazır.
