



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

2 kabak
2 soğan
2 patates
3 havuç
50 gr. Bizim Margarin
Bir avuç pirinç
2 kaşık salça
Nane
Tuz
Sumak
5 bardak su
Bizim Tavuk Suyu

Sebzelerimizi yıkayıp soyduktan sonra dilimlere ayırarak bir tencerede kaynamaya alırsınız. Lezzet katması açısından pirinçlerimizi de sebzelerimizle beraber kaynatırız.

Kaynama işlemi bittikten sonra sebzelerimizi robottan krema şekline gelene kadar çekersiniz, başka bir tencerede 50gr.'lık Bizim Margarini eritiriz. 2 kaşık salçamızı da yağımıza katarak kavururuz. Krema haline gelen sebze pirinç karışımımızı da yağa katarak karıştırırız. Önceden 5 bardak suda erittiğimiz Bizim Tavuk Suyu'nu da katarak karıştırmaya devam edilir. Tuzumuzu, sumağımızı, nanemizi çorbamıza katarak kaynayana kadar karıştırırız. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alıp 3 dk.daha pişiririz.

Öneriler: Tuzu, sumağı, naneyi çorbamız kaynamadan önce koymalıyız. Kaynayana kadar da karıştırmalıyız. Bizim Tavuk Suyunu da sıcak suda eritmeliyiz.

[ML® Süzme Mercimek Çorbası için tıklayın](#)