



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 1 kase mercimek
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 adet knorr tavuk bulyon
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Mercimekleri iyice yıkayıp düdüklü tencereye alalım. Soğanı yemeklik doğrayalım. Tavuk bulyonları , tuz ve suyu (Mercimeklerin üzerini 3 parmak geçecek kadar ilave edilir.) ekleyelim ve ocağa alalım. Düdüklünün düdüğünü indirdikten 10 dakika sonra ocaktan alalım. Tel süzgeçten süzelim ve üzerine tereyağı yakalım.
