



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı salça
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Adet patates
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet havuç
- 2 Su Bardağı mercimek

Önceden mercimekleri iyice yıkayın ve suda bekletmeye bırakın. Daha sonra soğan, patates ve havucu soyarak hazırda bekletin. Soyduğunuz soğanları yağda kavurun ve ardından patates ve havucu ilave edip kavurmaya devam edin. Son olarak mercimekleri de ekleyip üzerine biraz da su ekleyip kaynamaya bırakın. İyice yumuşamış olan posayı eğer süzgeçle süzecekseniz bir kaşık yardımı ile tencereden posayı alın ve süzgece dökün. Tahta bir kaşıkla süzgecin üzerine döktüğünüz malzemeyi ezin ve ezdiklerinizi ayrı bir kaba boşaltın. Bu işlemi kolay olması açısından el blenderı ile de yapabilirsiniz. Son olarak tüm posayı süzüp iyice ezdikten sonra ezdiğiniz posayı tekrar bir kaynatma kabına alın ve ayrı bir tavada biraz yağ ve salçayı kavurun. Üzerine baharatlarınızı da ekleyin. Bu sosu tencereye boşaltın ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca çorbanız hazır.