



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak

Kırmızı mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. 25 dakika kaynadıktan sonra mercimekleri süzün. Tencereye yağı koyun ve üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, süzölmüş mercimeği ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6-7 bardak sıcak su koyup kaynatın. El mutfak robotundan geçirip tekrar süzün ve biraz daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.