



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 soğan
1 limon
1 çay bardağı kırmızı mercimek
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Tencerenin içinde rendelenmiş soğanı ve tereyağını 2 dakika kavurun. Üzerine salça ve mercimeği ilave edip karıştırın. 6 bardak sıcak suyu ekleyip 30 dakika pişmeye bırakın. Mercimekler pişince mikserden geçirip çekin. Süzgeç yardımıyla da süzün. Servis yapmadan önce de üzerine kırmızı biber yağ yakıp gezdirin, dilerseniz limon suyu ekleyip karıştırın. Dereotu ile süsleyip ikram edin.