



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
2 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
4-5 su bardağı su
Nane
Kırmızı biber
Tuz

Mercimekleri iyice yıkayın.

Sebzelerin kabuğunu soyup orta büyüklükte doğrayın.

Tencereyi ocağa alıp sıvı yağ ve tereyağı ekleyin.

Soğanı pembeleşinceye kadar kavurup havuç, patatesi ve salçayı ekleyin.

Sebzeleri biraz kavurduktan sonra mercimeği, et bulyonu ve suyu ilave edip kaynatın.

Çorba pişince blender'dan geçirin.

Baharatlarını ve tuzunu ilave edip servis edin.

