



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU MERCİMEK ÇORBASI

2 adet tavuk baget  
Yarım su bardağı kırmızı mercimek  
Yarım havuç  
1 adet minik patates  
1 adet minik soğan  
1 tatlı kaşığı tereyağ  
1-2 yemek kaşığı sıvıyağ  
2-3 adet kırmızı biber  
Tavuk suyu  
Üzeri için:  
Nane  
Pulbiber  
Kimyon

Tavuk bagetleri yıkayıp haşlayın.

Bu arada soğan, havuç ve patatesi minik minik kesin. Tereyağında soğan, havuç ve patatesi kavurun.

Kırmızı mercimekler ile tavuk suyunu da ilave edin. Hepsini iyice yumuşayana kadar pişirin.

Tavuk etlerini didikleyin.

Kırmızı biberleri fırında közleyin. Kabuklarını soyun.

Mercimekler pişince tuz ve kimyon ilave edip kırmızı biberler ile birlikte blendırdan geçirin.

Koyuluk miktarına göre sıcak su ekleyip tavuk etlerini de koyup bir taşım kaynatın.

Sıcak olarak servis edin.

