



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI SEBZE ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
8-10 adet taze fasulye  
2 adet kuru soğan  
2 adet patates  
1 adet havuç  
3-4 dal ispanak  
1 adet kabak  
2 adet domates ya da bir tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Önce mercimekleri ayıklayın, yıkayıp, süzdürün. Sonra kuru soğanı soyup 4'e bölün. Yaklaşık 4 litrelik bir tencereye alın. Ispanakları bol su altında yıkayıp bütün olarak, patates, kabak ve havucu soyup, yıkayıp, iri parçalar halinde tencereye ekleyin. Domatesi ikiye ayırıp, limon gibi sıkarak çekirdeklerini çıkarın ve kabuklarını soyarak sebzelerin üstüne katın. (Salça kullanacaksanız, tencereye ilk önce onu koyabilirsiniz.) Bu arada mercimekleri de eklemeyi unutmayın. Fasulyeleri yıkayıp, ayıklayın. 2'şer santimetre uzunluğunda doğrayıp, diğer malzemelerin üzerine ekleyin. Tereyağını da koyun ve tencereyi dolmasına 3 parmak kalıncaya dek suyla doldurun. Orta ateşte pişmeye bırakın. Fasulyeler piştiği zaman çorba oldu demektir. Ya bir tel süzgeçten geçirerek ya da el blenderiyle, tüm sebzeleri ezin ve tencereyi tekrar ateşe alın. Tuzunu, karabiberini, kırmızı pul biberini ve nanesini ekip, bir-iki taşım daha kaynattıktan sonra, ocaktan alın.

Not: Çorba kıtırıyla servis yaparsanız daha şık bir görünüm elde edersiniz.

