



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEVECCÜH ÇORBASI

1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
6 su bardağı su

Soğan, patates ve havuç soyulur. Rendenin kalın kenarıyla rendelenir. Dödüklü tencereye atılır, tereyağı eklenir. Orta ateşte bir kaç dakika kavrulur. Yıkanmış mercimek ilave edilir, su, tuz ve kimyon konur. Dödüklünün kapağı kapatılır. Pim çıkınca ateş kısılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sıcak olarak çorba kaselerine taksim edilir.