



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç
1 yemek kaşığı salça (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
5 su bardağı su veya tavuk suyu
Tuz, karabiber, kimyon
İsteğe bağlı: Kırmızı pul biber (servis için)

Yeşil mercimeği yıkayın ve üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10-15 dakika kadar haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın.

Tencereye yağı alın, küçük doğranmış soğanı ve rendelenmiş havucu ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşince salçayı ekleyip birkaç dakika daha karıştırın.

Haşlanmış yeşil mercimekleri tencereye ekleyin ve üzerine suyu veya tavuk suyunu ilave edin.

Tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip çorbayı orta ateşte 15-20 dakika kadar kaynatın. Mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Çorbanın pürüzsüz bir kıvam almasını isterseniz blenderdan geçirebilirsiniz. Daha yoğun bir doku için bu adımı atlayabilirsiniz.

Çorbayı sıcak servis edin. Üzerine kırmızı pul biber gezdirerek veya ktır ekmekle birlikte sunabilirsiniz.