



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ MERCİMEK ÇORBASI

Zeytinyağı  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı zencefil (taze doğranmış)  
3 adet patates  
2 adet havuç  
200 gram kırmızı veya sarı mercimek  
1 litre (4 bardak) su  
1 kase taze domates doğranmış  
Baharatlar  
1 çorba kaşığı köri  
1 çay kaşığı zerdeçal  
Yarım tatlı kaşığı biber  
Deniz tuzu

Bütün sebzeleri doğrayın. Büyük bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Soğan, sarımsak, zencefil ve tüm baharatları ekleyin. Yaklaşık bir dakika sonra, patates, havuç ve mercimek, suyu eklemekten önce bir dakika karıştırın . Orta ateşte 30 dakika kaynatın ara sıra karıştırın, çorbaya gerekirse daha fazla tuz ve baharat ekleyin. Domatesleri de ekleyin ve 5-10 dakika daha kaynamaya bırakın. Mercimek çorbası pişince kavrulmuş kabak çekirdeği ve biraz taze kişniş ile süsleyerek servis yapın.

