



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI

<https://carrefoursa.com>

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
2 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Soğanı kabaca doğrayın ve tereyağında hafif kavurun. Üzerine iyice yıkayıp süzdüğünüz mercimeği ekleyin. Tuz ve rendelenmiş taze zerdeçalı da ilave ettikten sonra karıştırın. Tavuk suyu ve 1 bardak suyu da tencereye alın. Tencerenin kapağını kapatın ve mercimek yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Çorba koyulaşmaya başladığında sıcakken blenderdan geçirin. Taze fesleğen ya da maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

