



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI TARÇINLI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet havuç
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz zerdeçal
Yarım çay kaşığı toz tarçın
Pul biber
Nane
Tuz

Kuru soğanı ve havuç doğrayın. Tencereye koyun ve üzerine yıkanmış mercimeği ekleyin. Malzemenin üzerine geçecek kadar su ekleyin ve kısık ateşte haşlayın. Haşlanan malzemeleri blender yardımıyla ezin ve üzerine baharatları ekleyin. Kısık ateşte birkaç dakika daha pişirdikten sonra 2 yemek kaşığı zeytinyağı eklenip tekrar karıştırılır. Dilerseniz üzerine biraz limon sıkabilirsiniz.

