



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI VE KREMALI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 çay bardağı mercimek
- Yarım çay bardağı sarı mercimek
- 2 adet havuç
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 adet soğan
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 100 gr labne
- 1,5 litre su
- Ayrıca:
- 4 dilim baget ekmek
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş mozzarella peyniri

Suyu geniş bir tencereye alın. Mercimekleri, zerdeçalı, irice doğranmış havucu, bütün olarak soğanı ekleyin. Mercimekler yumuşayana kadar haşlayın. Mercimekler yumuşayınca içindeki soğanı ayırın. Blenderle mercimekleri püre haline getirin. Tencereyi tekrar ocağın üzerine alın. Ayrı yerde önceden çırtığınız krema ve labne karışımından ekleyin. İyice karıştırın. En son tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyin. Servisten önce kızarmış baget ekmek üzeri rendelenmiş mozzarella peynirini hazırlayın. Ekmek eşliğinde sıcak servis yapın.

