



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütcevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MERCİMEKLİ PAÇA ÇORBASI



- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet domates
- 8 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 8 su bardağı su

- # Dödüklü tencereye tereyağı, ince kıyılmış soğan, yıkanmış mercimek bırakılır, orta ateşe yerleştirilir.
- # Bir kaç dakika kavurduktan sonra 4 su bardağı su ilave edilir. Kapak kapatılır, pımcı çıktıktan sonra ateş kısılır, 12 dakika pişirilir.
- # Dödüklünün kapağı açılır, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş domates, tuz, sirke ve 4 su bardağı sıcak su eklenir.
- # Karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Rende domates, sirke, toz biber ve ezilmiş sarımsak çorba piştikten sonra da eklenebilir.