



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimeği
6 su bardağı et suyu veya su
Yarım su bardağı tel şehriye
Soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Bir tutam kekik
1 kaşık salça
Tuz

1- Ayıklanıp bol suda bir gece öncesinden bekletilen mercimeğin suyu süzülür. Bir tencereye konup su ilave edilerek haşlanır. Suyu süzülür.

2- Soğanlar doğranır ve tencereye soğan ile yağ konup kavrulur. Salça, tuz ve su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca haşlanmış mercimek katılıp kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tel şehriye katılır. Pişince ateşten alınıp kekik ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Yeşil mercimek çorbasına şehriye yerine erişte konulursa çok daha lezzetli olur.