



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1/2 kg. ıspanak sapı
1 su bardağı bezelye
2 su bardağı yeşil mercimek
3 diş sarımsak
4 su bardağı su
1/2 limonun suyu
Tuz

Rendelenmiş soğanı yağda kavurun. Küp biçiminde doğranmış havuç, patates ve domatesi ekleyin. Ispanak saplarını ince kıyın, bezelye, mercimek ve dövülmüş sarımsakla birlikte tencereye ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Suyu ve tuzu ekleyip mercimekler ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocağdan aldıktan sonra limon suyunu ekleyin.