



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI MERCİMEK ÇORBASI

Gerekli malzeme:

- 1 paket Knorr Mercimek Çorbası
- 5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 adet taze soğan
- 4 limon dilimi
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- Birer tatlı kaşığı nane ve pulbiber

Knorr Mercimek Çorbası, su ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi bir tencereye alıp iyice karıştırın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 10 dakika pişirin. Taze soğanları temizleyip doğrayın. Margarini küçük bir tavada kızdırın. Nane ve pulbibe-ri ilave edip birkaç kez çevirin. Kaselele paylaştırdığınız mercimek çorbasının üzerine sosu ekleyip limon dilimleri ile süslüye-rek sıcak olarak servis yapın.