



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYTÜŞŞEBAP ÇORBASI (ŞIRNAK)

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet havuç
- 2 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Adet kabak
- 2 Bardak kırmızı mercimek
- 1 Adet patates
- 2 Adet Domates
- 1 Avuç Kereviz yaprağı
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Adet kereviz

Kırmızı mercimekleri yıkadım süzgece süzölmeye bıraktım. Soğanı soydum yıkadım yemeklik doğradım. Pişirme tenceresinde erittiğim SANA MARGARİNe soğanları ekledim 2dk.ara sıra karıştırarak kavurdum. Üzerine süzölmüş mercimekleri ekledim 1dk.kavurdum. Havuç, kabak, patates ve kerevizi soydum yıkadım ve minik küp küp doğradım. Tencereye ilave ettim hepsi birlikte 4dk. kavurup üzerine salçayı ekledim karıştırdım. Üzerine 5-6 su bardağı sıcak su ilave ettim karıştırdım kaynayana kadar açık ateşte, kaynayınca orta kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirim. Tuz ilave ettim karıştırdım ocağı kapattım. Üzerine yıkayıp orta incelikte doğradığım kereviz yapraklarını ekledim karıştırdım. Sıcak servis yaptım.