



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Yeşil Mercimek
1 Adet Arpacık Soğan
1 Tatlı kaşığı tereyağı
Yarım Domates rendesi veya 1 tatlı kaşığı ev Salçası
4 Adet Ceviz
1 Çay kaşığı nane
Karabiber
Kırmızı biber
1 Su bardağı su

Soğanları küçük küçük doğrayarak kızgın yağda pembeleşinceye kadar çevirin. Domates rendesi veya salçayı ekleyin. Daha sonra ayıklayıp yıkadığınız yeşil mercimek, kuru nane ve baharatları ekleyerek 1-2 tur çevirdikten sonra 1 su bardağı su ekleyerek mercimekler yumuşayınca kadar pişirin (suyu çabuk çekerse tekrar sıcak su ekleyebilirsiniz). İndirmeye yakın küçük küçük doğradığım cevizleri de ekleyerek 5 dakika daha pişirin. Servise hazır.

