



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇORBA SOSLU MAKARNA

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı su
- 1 paket makarna
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan, havuç, patates soyulur, kaba doğranır. Dödüklüye atılır, su ve tuz eklenir. Kapağı kapatılır, 10 dakika kaynatılır. Sonra tereyağı eklenir ve blenderden geçirilir. Makarna haşlanır, süzülür. Servis tabağına konur. Üzerine sos konur.