



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIMAĞA ÇORBASI

2 kahve fincanı eriřte
2 kahve fincanı řehriye
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı haşlanmış yeşil mercimek
4 su bardađı et suyu
Kırmızı biber
Nane
Limon suyu
1 kahve fincanı sıvıyağ

4 bardak et suyunu bir tencereye koyup, kaynamaya bırakın. Kaynayınca içine erişteyi, tuzu, şehriyeyi, nohudu ve mercimeği ilave ederek, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Tavada sıvıyağla kırmızı biberi kızdırıp, çorbanın üzerine gezdirin ve nane serpin. Limon suyuyla servis yapın.