



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI MERCİMEK ÇORBASI (LÜBNAN)

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı mercimek  
4 diş sarımsak  
1 adet kuru soğan  
Yarım kg. ıspanak  
3 adet limon suyu  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber  
7 su bardağı su  
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Zeytinyağında, küp doğranmış kuru soğan ve sarımsağı kavurun. Mercimekleri ekleyerek soteledikten sonra suyu koyun. Mercimekler yumuşayınca kadar kaynatın. Doğranmış ıspanakları ilave edip 10 dakika daha pişirin. Limon suyu ve baharatları serpererek servis yapın.

