



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SEBZE ÇORBA

1 adet kabak
1 adet havuç
2 adet patates
1 adet soğan
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
2 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
Yarım limon suyu
Tuz, karabiber, nane
6 su bardağı su

Sebzeleri yıkayıp kabuklarını soyunve küp şeklinde doğrayın. İnce kıyılmış soğanı tereyağıyla kavurun. Ardından sebzeleri ilave edip sotelemeye devamedin. 6 -7 dakika sonra suyunu koyun. Kaynayınca eriştesini, mercimeği ve baharatları ilave edip 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp, dövülmüş sarımsak ve limon suyunu çorbaya katıp sıcak sıcak için.