



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK SEBZE ÇORBASI

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 demet pazı sapı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı hazır mantı ya da erişte
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 8 bardak su
- Tuz, karabiber, nane
- 1 limon suyu
- 3 diş sarımsak

Çorbayı hazırlamak için yağı tencereye koyup üzerine kıyılmış pazı saplarını, küp doğranmış sebzeleri, sarımsakları, soğanı 5 dakika kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca haşlanmış nohut, mercimek ve mantıyı ekleyip 20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce 3 çorba kaşığı yağın içinde nane ve baharatları ekleyip kızdırıp çorbanın üzerine dökün. Limon suyu ilave edip karıştırın.