



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞ ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Bardağı nohut
- 3 Su Bardağı su
- 1 Çay Bardağı Keş
- 1 Çay Bardağı yeşil mercimek

Keşi su ile ezerek hazır hale getirin. Tencerenize haşlanmış yarmayı, nohutu ve yeşil mercimeği alın. Üzerine su ilave ederek kaynatın. Daha sonra keşi ilave edin. Keş tuzlu olacağı için tuz ilave etmeyin. Küçük bir tavada bir soğanı minik minik doğrayıp sanayağında iyice soteleyip en son içine nane ekleyin. Çorbanızın üzerine bu sosu boşaltıp sıcak servis yapın.