



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞNIŞLI YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı kişniş
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Soğanı küçük küçük doğrayın. Tencereye aldığınız yağda kavurun. Yanmasını önlemek için biraz tuz ekleyebilirsiniz. Doğradığınız biberleri de ilave ederek kavurmaya devam edin. Doğradığınız domateslerle birlikte kimyonu da ekleyin. Tüm sebzeler pişince yeşil mercimeği de tencereye ilave edin. Biraz daha karıştırdıktan sonra kaynamış suyu ekleyerek mercimekler iyice pişinceye kadar çorbayı kaynatın. Karabiber, kişniş ve limon suyunu da ekledikten sonra çorbanız servise hazır.

