



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KNORR MERCİMEK ÇORBASI (NANELİ VE SARIMSAKLI)

1 paket Knorr Mercimek Çorbası  
5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı margarin  
2 adet taze soğan  
1 çorba kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Bir miktar limon dilimi (üzeri için)

### Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye 5 bardak suyu, Knorr Mercimek Çorbası'nı ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi koyun, karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika orta ateşte pişirip servis tabağına alın.
2. Sosu için taze soğanları ayıklayıp ince halkalar halinde doğrayın.
3. Küçük bir tavada margarini kızdırın, içine doğranmış taze soğanları, kuru naneyi ve kırmızı pul biberi ilave edip kavurun.
4. Hazırladığınız sosu Knorr Mercimek Çorbası'nın üzerine gezdirip sıcak olarak limon dilimleri ile birlikte servis edin.