



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY ÇORBASI

MALZEMELER

- 1 Çay bardağı yeşil mercimek
- 1 Su bardağı eriste
- 1 Adet soğan
- 1 Çorba kasığı salça
- 125 gr margarin
- 6 Su bardağı su
- 1 Çorba kasığı kuru nane

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak yeşil mercimeği yıkayıp, 2 saat suda bekletin.

Daha sonra haslayıp suyunu süzün.

Geniş bir tencerede margarinini eritin.

İçine küçük küçük doğranmış atıp kavurun salçayı, suyu ve önceden hasladığınız mercimeği ilave edin.

Çorbayı 15 dakika kadar kaynattıktan sonra eristeyi ve tuzu koyun.

Eristerler yumuşayınca kadar pişirin ve ocaktan alın.

Üzerine kuru naneyi ve kırmızıbiberi de ilave ederek servis yapın.