



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ PATLICAN VE BİBERLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Mercimek çorbası
- 2 Adet patlıcan
- 1 Adet biber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı Teremyağ
- 1 yemek kaşığı Dereotu (ince kıyılmış)

Patlıcan ve biberleri ocakta közleyin. Bir tencereye 4 su bardağı kaynamış suyu koyun. Ayrı bir kaptaki 1 bardak su ile Bizim Mutfak Mercimek çorbasını karıştırarak ilave edin. Patlıcan ve biberleri soyup küp küp doğrayın ve tencereye ilave edin. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ocağın altını kapattıktan sonra ince kıyılmış dere otunu ve ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı yağ ile yaktığınız nane ve kırmızı toz biberi, çorbanın üzerine ilave edip servis edin.