



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHMUT HAN ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet havuç
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 1 Adet soğan
- 5 Bardak et suyu
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 1 Adet kırmızı biber
- 1 Adet patates
- 1 Çay Bardağı kırmızı mercimek

Soğanları yemeklik doğrayın ve erittiğiniz yağda kavurun. Salça ve nane ilave ederek biraz daha kavurmaa devam edin. Et suyunu ve mercimeği ekleyerek 5-10 dk arası pişirin, ardından küp küp doğradığınız patates ve havucu ekleyin. Kırmızı biberi ince ince kıyarak ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Sebzeler yumuşayınca, mercimekler dağılıncaya kadar pişirin.