



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI ÇORBA

1 adet küçük boy soğanı
1 adet domates
1 çay bardağı yeşil mercimek
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon suyu
4 çorba kaşığı nar ekşisi
1,5 su bardağı makarna
5 su bardağı su
Tuz karabiber, kırmızı biber

Tencereye zeytinyağı koyup rendelenmiş soğanı üzerine ekleyip 3 dakika kavuruyoruz. Rendelenmiş domatesi ve çorbanın suyunu da koyup kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayınca yeşil mercimek ekliyoruz. Mercimekler yumuşamaya başlayınca son on dakika kala da makarnayı ekliyoruz. Limon suyu ve nar ekşili karışımdan da sos hazırlayabiliriz. Çorba mutlaka ekşili veya acılı içilmeli, kırmızı pul biber, tuz, karabiberi ilave edip servise sunuyoruz.