



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAKARNALI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemesi:

200 gr. yeşil mercimek

2 adet soğan

1 kaşık salça

1 kahve kaşığı kırmızı biber

2 kaşık yağ

1 demet maydanoz

3 bardak su

1 su bardağı un

1 çay bardağı su

tuz

Hazırlanışı:

Ayıklanmış ve haşlanmış yeşil mercimeği süzdükten sonra bir kenara bırakın. Kiyılmış soğanı yağla kızartıp, salça, kırmızı biber ve su ilave ederek mercimekle birlikte orta dereceli ateşte 10 dakika kaynatın. Bir su bardağı unu yoğurup merdaneyle açın. Makarna şeklinde keserek mercimekle beraber 5 dakika kaynatın ve servis yapın.

[ML® Spagettili Çorba için tıklayın](#)