



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGIRLI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

6 su bardağı et suyu

1 su bardağı yeşil mercimek

1 çay bardağı çorbalık mangır (erişte)

2 yemek kaşığı tereyağı

Yeteri kadar tuz kırmızı pul biber kuru nane

Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı:

Mercimeği bol suda yıkayın. 6 su bardağı et suyunda haşlayın. Pişen mercimeğe bir su bardağı mangır eriştisi ilave edin. Tuzunu ekleyin. Erişteler pişince üzerine tereyağı kızdırın. Nane ve pul biber ilave edip çorbaya karıştırın. Sıcak olarak servise sunun. Not: İstenirse sarımsaklı yoğurt ile de servise sunulabilir.
