



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI MERCİMEK ÇORBASI

15 ml zeytinyağı  
1 büyük soğan, ince kıyılmış  
250 g dilimlenmiş pastırma  
2 diş sarımsak, ince kıyılmış  
1 avuç kıyılmış maydanoz  
150 g dörde bölünmüş mantar  
250 g kırmızı mercimek  
1 kereviz sapı  
Sebze suyu ya da su  
Nane yaprakları

Geniş bir tencerede ve orta hararettteki ocakta ısıttığınız zeytinyağına soğan, kereviz sapı, pastırma, sarımsak ve maydanozu atarak kavurun.

Arada bir yavaşça karıştırarak 5 dakika kadar pişirdiğiniz karışımın üzerine mantarları ekleyin ve 5 dakika daha aynı şekilde pişirin.

Mercimeği ve arzuya göre sebze suyunu ya da suyu ilave edin. 30 dakika kadar birlikte pişirin.

Arzu ettiğiniz baharatlar ve limonla çorbanızı lezzetlendirin.

Ekmek ve sert çedar peyniriyle servis edin.

