



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTILI MERCİMEKLİ KÖY ÇORBASI

- 1 su bardağı hazır mantı
- 2 çay bardağı az haşlanmış yeşil mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı tereyağı
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 1 adet kırmızı közlenmiş biber
- 2 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı un
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon, kekik, kırmızı pul biber
- 7 su bardağı su

Tencereye tereyağını koyup un ve salçayı bırakıp karıştırın. Üzerine suyu koyup kaynatın. Daha önceden haşlanmış yeşil mercimek ve nohudu tencereye ilave edin. Kırmızı közlenmiş biberi ve sivri biberi çok küçük parçalara bölün ve baharatlarla beraber biberleri de kaynayan çorba karışımına ilave edin. Son olarak rendelenmiş sarımsakları ve mantıyı çorbaya ekleyin. 10 dakika daha kaynatın. Sıcak sıcak servis yapın.

