



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

- 2 ay fincanı mercimek
- 1 bütün soğan
- 1 ay fincanı eriřte
- 3 litre su, ya da et suyu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2-3 adet olgun domates, ya da 2 kaşık domates salçası
- 3 orba kaşığı margarin ya da tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı kuru nane

Mercimeęi ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye soyulmuş bütün bir soğanı birlikte koyun. zerine su, ya da et suyunu ilave edin, tuzunu atın bir süre piştikten sonra erişteyi ilave edin.

Bir tavada, rendelenmiş domates, ya da sulandırılmış salçayı, yağla birlikte 5-10 dakika pişirin. Sonra kuru nane koyup 5 dakika dana kaynatın. Piřirdięiniz çorbaya katın.