



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BROKOLİ ÇORBASI

1 Litre su
1 Kg. brokoli
1 Adet soğan
1 Tatlı Kaşığı pul biberi
1 Çay Bardağı mercimek
1 Tatlı Kaşığı tuz
3 Diş sarımsak
1 Çay Kaşığı nane
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Adet havuç
100 Gr Sana Mutlu Aile

Brokoli, mercimek, soğan, sarımsak, havuç hepsi tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra blendirden geçirilir. Başka bir kapta marğarin eritilir. Pul biberi nane yağın içine eklenir. Sonra da çorbanın içine ilave edilir. Tuzu da eklenir. 10 dakika kaynatılır ve servis yapılır.