



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ DOMATES ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış mercimek
4 adet iri domates
Yarım su bardağı tel şehriye
1 adet küçük kuru soğan
2 adet et ya da tavuk bulyon
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kuru kekik
Karabiber, tuz

Domateslerin kabuklarını soyun ve çok küçük küpler halinde doğrayın. Derince bir tencereye domatesleri, rendelenmiş soğanı, bulyonu, margarin ve baharatları ilave edip biraz kavurun. Tencerenin yarısından biraz fazla kaynar su ilave edip, mercimeği de ekledikten sonra, tel şehriyeyi katın. Şehriye yumuşayana kadar pişirip, sıcak servis yapın.

