



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ MAKARNA ÇORBASI

Dilek Özerdal

2 kahve fincanı yeşil mercimek
120 gr makarna
1 soğan
1 pırasa
2 çorba kaşığı zeytinyağı
5 su bardağı sıcak tavuk suyu
tuz

Mercimeği 3 saat soğuk suda bekletip sözün. Bir kaç kez yıkayıp süzgece alın. Soğan ve pırasayı temizleyip ince ince kıyın. Zeytinyağını tavada kızdırıp soğan ve pırasayı pembeleştirin. Mercimeği ilave edip hafifçe kavurun. Üzerine sıcak tavuk suyunu dökün ve kapağı kapalı olarak mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Tuz serpip makarnayı ilave edin ve çorba koyulaşınca kadar pişirin. Piştikten sonra servis yapın.