



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ MAKARNALI ÇORBA

Malzeme:

- 1 su bardağı Bizim Yeşil Mercimek
- 1 su bardağı bizim mutfak yüksük makarna
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı yoğurt
- taze veya kuru nane

Yeşil mercimeği yıkayın ve bir tencereye aktarın haşlayın. Soğan ve sarımsakları ince kıyın, çorbayı hazırlayacağınız tencerede zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Üzerine 5 bardak sıcak su ve süzdüğünüz mercimeği ekleyin. Kaynamaya başlayınca makarnaları ilave ederek 8-10 dakika pişirin. Bir kasede 2 su bardağı yoğurdu çirpin ve karıştırarak çorbaya ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra taze ya da kuru nane ile süsleyerek sıcak servis yapın.