



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ MANTI ÇORBASI

2 su bardağı hazır mantı
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 yemek kaşığı tereyağ
2 adet yeşil sivri biber
2 adet yeşil sivri biber
2 adet orta boy domates
8 su bardağı sıcak tavuk suyu
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 adet limon
2 tatlı kaşığı kuru nane

Sivri biberleri yıkayıp ayıkliyoruz ve ince halkalar halinde kesiyoruz.domatesleri kesip küçük küpler halinde doğruyoruz.bir tencerede tereyağı eritip biberleri 2-3 dakika kavuruyoruz.domatesleri de ekleyip tekrar kavuruyoruz.sıcak tavuk suyunu,haşlanmış mercimeği,tuz ve karabiberi de ekliyoruz ve kaynayana kadar bekliyoruz.kaynayınca mantıyı atıyoruz.mantılar yapışmasın diye karıştırarak pişiriyoruz.ortalama 12-15 dk kadar.çorbayı ateşten alınca da üzerine 1 limonun suyunu sıkıyoruz ve nane ile ekleyip karıştırıyoruz.