



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ MANTI ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 2 diş sarımsak
- 7 su bardağı su
- 2 çay bardağı hazır mantı

Yeşil mercimeği tencerede beş dakika haşladıktan sonra süzün. Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Üzerine salça, süzölmüş mercimek, haşlanmış nohut, ezilmiş sarımsak koyun. 6-7 bardak sıcak su ekleyip kaynatın. Mantıları atın, arada sırada karıştırarak pişirin. Sıcak sıcak servis yapın. İçinde çok malzeme olduğu için doyurucu bir çorba.