



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYANE MERCİMEK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı tuz,nane
- 1 Çay Kaşığı kırmızıbiber
- 1 Su Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Kahve Fincanı sike
- 4 Diş sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Kahve Fincanı sıvıyağ

Mercimekleri 5 s.b suda haşlayın. bir tavada yağ ile unu kavurun. Kaynamakta olan mercimeğe ekleyin. Sarımsak katın. Tavada margarin kızdırıp kimyon, kırmızıbiber, nane ekleyerek çorbanın üzerine dökün.
