



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE MERCİMEK ÇORBASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı nane
2 su bardağı mercimek
6 su bardağı sıcak su

4 yemek kaşığı Sana Klasik margarin düdüklü tencereye konularak eritilir. Üzerine 1 tatlı kaşığı nane ve 1 yemek kaşığı domates salçası eklenerek biraz kavrulur. 15 dakika suda bekletilmiş 2 su bardağı mercimek ve 6 su bardağı sıcak su eklenen çorbamıza son olarak 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı pul biber eklenir.30 dakika kaynatılır. Sıcak servis edilir.