



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Kuru nane
8 su bardağı sıcak su

Mercimekleri 15 dakika kadar haşlayıp kara sularından arındırın.
Ardından süzüp kenara alın.
Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp önce soğanları ardından salçayı ekleyerek kavurun.
Mercimekleri ve kaynar suyu da ilave edin ve pişmeye bırakın.
Çorbayı ocaktan almaya yakın tuzunu ve nanesini de ekleyin.
Bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak servis edin.

