



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

Elif Korkmazel

- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 ay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 ay bardağı erişte
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- Yarım limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Nane
- 6 su bardađı su

Sebzeleri yıkayıp kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Tencereye tereyağını koyup ince kıyılmış soğanı kavurun. Sebzeleri ilave edip kavurmaya devam edin ve 6 -7 dakika kavurduktan sonra suyunu koyun. Kaynayınca erişteyi, mercimeği ve baharatları ilave ederek 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp dövülmüş sarımsak ve limon suyunu çorbaya katıp servis yapın.