



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ ÇORBA

250 Gr Sana Klasik

1 Adet biber

1 Adet kuru soğan

1 Adet patates

1 Tutam tuz

1 Yemek Kaşığı yağ

1 Yemek Kaşığı domates salçası

1 Adet domates

1 Litre su

2 Kase mercimek

1 Tutam pulbiber

Tencereyi ateşe koyuyoruz içine yağı koyup ardından mercimeği koyuyoruz. sonra ketil le kaynatılan suyu veya soğuk suyu döküyoruz ardından soyulmuş patatesi, domatesi, biber, kuru soğanı koyuyoruz kaynamasını bekliyoruz kaynıyorsa içine domates salçasını ilave edip 2,dk sonra tuz ve pul biberi ilave ediyoruz. Altını söndürdükten sonra bilendir la sebzeleri eziyoruz ve servise hazır.

---