



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr Kremalı Sebze Çorbası

1 paket Knorr Mercimek Çorbası

10 su bardağı su

4 adet taze soğan

Yarım demet dereotu

Sos için:

2 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı pulbiber

1 tatlı kaşığı nane

Knorr Mercimek Çorbası, Knorr Kremalı Sebze Çorbası ve suyu bir tencereye alıp iyice karıştırın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 10 dakika pişirin. Taze soğanların yeşil saplarını ve dereotu-nu temizleyip kıyın. Pişen çorbaya ilave edip birkaç dakika daha kaynatın.

Yağı tavada eritin. Nane ve pulbiberi ilave edip birkaç kez çevirin. Çorbanın üzerine sosu ekleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)