



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
Yarım kg. ıspanak sapı
1 su bardağı bezelye
2 su bardağı yeşil mercimek
3 diş sarımsak
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Tuz

Tencereye margarinini alıp eritin. Rendelenmiş soğanı katıp, karıştırarak kavurun. Küp biçiminde doğranmış havuç, patates ve domatesi ekleyin. Ispanak saplarını ince kıyın. Bezelye, mercimek ve dövülmüş sarımsakla birlikte tencereye ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Suyu ve tuzu ilave edin, mercimekler ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra limon suyunu ekleyin.