



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Adet patates
- 1 Adet kereviz
- 1 Adet havuç
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Adet soğan
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1,5 Su Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet biber
- 1 Çay Kaşığı pulbiber

Tencereye bütün sebzeleri ve mercimeği ilave ediyoruz yeterince su ekleyip pişmeye bırakıyoruz bılendırdan geçiriyoruz kıvamını kaynar su ilave ederek ayarlıyoruz diyer tarafta tavaya sanayağını koyup eritiyoruz nane pulbiber karıştırıp çorbaya katıyoruz.