



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEKLİ MAKARNA ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 çay bardağı kuskus
2 yemek kaşığı domates salçası
50 gr yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz nane
500 gr ıspanak
1 su bardağı şehriye
2 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı sıcak su

Yeşil mercimeği yıkayıp, 10 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Bir tencerenin içersine; Soğanı, ıspanağı yemeklik doğrayıp, margarinle hafifçe kavurun. Kavurduğunuz sebzelerin içine; Salça, toz nane, mercimek ve tuzu ilave ederek çorbayı karıştırın. Tavuk suyu ve sıcak suyu koyup sebzeler yumuşayınca kadar çorbayı kaynatın. Sebzeler yumuşamaya başlayınca çorbaya ; kuskusu ve şehriyeyi ilave edin. Kuskus ve şehriye pişince çorbayı sıcak servis yapın.

