



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN MAHMUD ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 1 Adet orta boy soğan
- 1 Adet kırmızı biber
- 5 Su Bardağı et suyu
- 1 Adet havuç
- 1 Adet orta boy patates
- 1 Çay Bardağı kırmızı mercimek

Tencereye yağı koyun. Yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Nane ve salça ilave edin. Biraz karıştırın. Et suyu ve mercimeği ekleyin. Biraz bu şekilde pişirdikten sonra patates, soğan ve kırmızı biberi doğrayarak ekleyin. Tuzunu ayarlayın. İyice pişirin.