



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1,5 küçük su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 adet et suyu bulyonu
3 yemek kaşığı margarin
8 su bardağı su
Üzeri için bol nane ve kırmızı biber
Tuz

Soğanı rendeleyin ve 3 kaşık margarin ile kavurun. İyice yıkadığınız mercimekleri, 8 bardak suyu ve et bulyonu ile iyice yumuşayıp dağılana kadar haşlayın. Eğer mercimekler dağılmadan suyu azalırsa üzerine su ekleyin. Tadına göre tuz ilave edin ve üzerine margarin ile hafifçe kavurduğunuz nane ve kırmızı biberi dökün.

