



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
3 Yemek Kaşığı margarin  
7 Su Bardağı et suyu  
1 Su Bardağı yeşil mercimek  
2 Yemek Kaşığı salça  
0,5 Su Bardağı köy eriştəsi  
1 Adet soğan

Birkaç saat öncesinden mercimeği ıslatalım. 1 tane soğanı, soyup incecik doğrayalım ve tencereye alalım. Soğanlar pembe olana kadar kavuralım, salçayı ilave edelim. Et suyunu ilave edip, kaynamaya bırakalım, bu arada ıslattığımız mercimeği süzelim, kaynayan et suyunun içine katalım. Mercimekler pişince, erişteleri ilave edelim, tuz ve karabiberi ilave edelim pişmeye bırakalım. Diğer tarafta, küçük bir tavaya kalan margarini alıp eritem, üzerine nane ve pul biberi ilave edip yakalım. Hazırladığımız sosu tencereye katalım karıştıralım. Yeşil mercimek çorbası servise hazırdır.