



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Çay Bardağı ERİŞTE
- 1 Çay Kaşığı kuru nane
- 4 Bardak su
- 1 Adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek(haşlanmış)
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 6 Dal Kiyılmış maydanoz

Tencereye sana yağı alıp içerisine küp küp doğradığınız kuru soğanı ekleyip iyice kavurun. Salçayı vede kırmızı toz biberi ilave edip karıştırın. 4 su bardağı suyu tencereye ekleyip kaynamaya bırakın. Yeşil mercimek,erişte ve tuzunu ilave edip kısık ateşte 15 dakika daha kaynatın. Altını kapattıktan sonra kıyılmış maydanoz ve naneyi ekleyip servis edin.