



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil Mercimek 1 Su bardağı
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Kuru soğan 1 Orta boy
Domates salçası 1 Yemek kaşığı
Kıyma 1 Yemek kaşığı
Nane 1 tatlı kaşığı
Erişte 1 Çay bardağı
Et suyu
Tuz

Mercimek haşlanıp süzülür. Kuru soğan doğranıp tereyağında salça, kıyma ve nane ile birlikte kavrulur. Et suyu eklenir. Kaynayınca haşlanmış mercimek, erişte ve tuz konur. Pişirmeye yakın dövülmüş sarımsak ilave edilir.