



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ İSPANAK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek ve haşlamak için su
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Acı biber
Kimyon
1 bağ taze ıspanak
2-3 su bardağı su (arzu ederseniz et suyu)

Mercimeği tencerede bir miktar su ile biraz haşlayın ve suyunu süzerek kenara alın. Başka bir tencerede sıvı yağı ısıtın ve doğramış olduğunuz soğanları ilave ederek kavurun. Kavrulmuş soğana salçayı ve baharatları ekleyin. Ardından temizlemiş ve doğramış olduğunuz ıspanak ve mercimeği de ekleyerek karıştırın. Suyunu da ekledikten sonra mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin.

