



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ MANTI ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 4 adet domates (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1,5 su bardağı mantı
- 6 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Soğan ve sarımsağı minik küp olarak doğrayıp margarini tencerede kavurun. Üstüne rendelenmiş domates ve salçayı ekleyin, karıştırın. 6 su bardağı suyu ekleyip kaynamasını bekleyin. Yeşil mercimekleri yıkayıp süzün. Kaynayan suya ilave edin. Mercimekler yumuşamaya başlayınca mantıları, tuzu ve naneyi ekleyip karıştırın. 10 dakika kadar kısık ateşte kaynatın ve ocağın altını kapatın.