



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ MANTI ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 su bardağı hazır mantı
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 adet sivri biber
- 1 adet büyük boy domates
- 1 adet limon suyu
- Yeteri kadar tuz karabiber nane
- 5-6 su bardağı tavuk suyu

Hazırlanışı:

Biber ve domatesleri küp küp doğrayın. Orta ateşte ve tencereye koyduğunuz az yağda bunları kavurun. Tavuk suyunu ve haşlanmış mercimekleri ilave edin. Tuz ve baharatları ekleyin. Kaynamaya başlayınca mantıları ekleyin. Mantılar pişene kadar karıştırın. Ocaktan almaya yakın limon ve nane ekleyin. Sıcak olarak servise sunun.