



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek (alternatif olarak nohut)
- 1 adet havuç
- 1 küçük patates
- 1 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 tutam kaya tuzu
- 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 tutam kuru nane ve kimyon

Yeşil mercimekleri yıkayın ve yumuşayınca kadar bol suda pişirin. Mercimekleri yıkayıp süzdükten sonra bir kenara alın. Soğan, havuç ve patatesi doğrayın, çok az suda pişirin. Doğranmış domatesi, haşlanmış mercimeği, baharatları ve bir miktar da su ekleyin. Önceden hazırlanmış tavuk suyu da kullanabilirsiniz. Zeytinyağını ekleyip bir taşım kaynatın.

