



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ SEBZE ÇORBASI

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zencefil
- 1 demet pazı sapı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 8 bardak su
- Tuz, karabiber, nane
- 1 limon suyu
- 3 diş sarımsak
- 10 gram taze rendelenmiş zencefil

Çorbayı hazırlamak için önce tereyağını tencereye koyup, üzerine kıyılmış pazı saplarını, küp doğranmış sebzeleri, sarımsakları, soğanı 5 dakika kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca haşlanmış nohut, mercimek ve mantıyı ekleyip 20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce yağının içinde nane ve baharatları ekleyip, kızdırıp, çorbanın üzerine dökün. Üzerine limon suyu ilave edip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.