



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
3 su bardağı su veya et suyu
1 çay bardağı un
Salça
1 adet küçük soğan
Zeytinyağı
Tuz

Bir tencerede mercimekleri iyice haşlayın.

Başka bir tencerede unu, yağı ve salçayı kavurun. Haşlanmış mercimekleri un, salça ve yağ terbiyesinin içine dökün, biraz karıştırın, üzerine suyu ekleyin ve koyulaşana kadar karıştırın.

Ayrı bir tavada ince ince kıydiğiniz soğanı yağda kavurun soğanlar ölünce pişen çorbanıza ekleyin.

Birazda öyle karıştırın.

