

Ispanakli Hamurlu Yesil Mercimek Corbasi

Malzemeler

250 gr yikanmis dogranmis ispanak
1 tane incecik dogranmis kuru sogan
1 kucuk kase kesilmis eriste veya makarna
1,5 su bardagi geceden islanmis yesil mercimek
1/2 adet incecik kiyilmis kirmizi biber
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi tereyag veya zeytinyagi
2-3 su bardagi et suyu veya et su tablet
Bir tencere normal su
Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Oncelikle bir tencerede kuru sogani kavurun,salcayi koyun,uzerine et suyunu veya normal suyu koyun,icine mercimekleri atin iyice pismesini saglayin,mercimekler pisince ince bir sekilde kiyilmis ispanaklari ve sehriyeleri atin, baharatlarini ilave edin, 10-15 dk. daha pisirin, sicak olarak servise sunun.ellerimize saglik