



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM ÇORBASI

5 Su Bardağı Et Suyu
1/2 Su Bardağı Erişte
1/2 Su Bardağı Şehriye
2 Çorba Kaşığı Yeşil Mercimek
1 Kahve Fincanı Sıvı Yağ
1 Adet Limon
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber
1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut

Et suyuna kaynayınca içine önceden haşlayıp süzdüğünüz nohudu koyalım. Tuzunu ayarlayalım.Erişte, şehriye ve mercimeği de ilave edip karıştırarak 20 dk pişirelim. Ufak bir tavada yağı kızdırıp kırmızı biberi serpelim. Ocaktan alarak çorbaya gezdirelim.Limon sıkıp sıcak olarak servise sunalım.