



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞ ÇORBASI

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Salça
150 gr. Kıyma
1 Adet Etsuyu Tableti
1 Su Bardağı Su
1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Çay Bardağı Haşlanmış Yeşil Mercimek
Karabiber
1 Çay Bardağı Erişte
Tuz
Kırmızıbiber
Nane

Kıymayı, tuz ve karabiberle yoğurun. Küçük parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak minik köfte şekli verin. Soğanları yemeklik doğrayın. Kızdırılmış sıvı yağda kavurun. Salçayı da ilave edip karıştırın. Köfteleri de soğanın yanına alıp dikkatlice çevirmeye devam edin. Etsuyu tabletini ve 4 su bardağı suyu ilave edin. Kaynayınca mercimek ve nohudu katın. En son olarak erişteleri ilave edin. Kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirin. Üzerine kırmızıbiber ve nane serpip servis yapın.