



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ MENEMEN ÇORBASI

4 adet domates
3 adet siviri biber
1 adet soğan
1 kase erişte
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Soğan ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine tohumları çıkarılmış, ince doğranmış biber eklenir ve sararana kadar kavrulur. Rende domates ilave edilir. Salçamsı bir hal alınca tuz ve pul biber konur, sıcak su bırakılır. Tam kaynayınca erişte boşaltılır. Erişteler şişip yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.