



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

- 2 su bardağı dolusu erişte makarna
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet sivri biber
- 2 adet orta boy domates
- 8 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limonun suyu
- 2 tatlı kaşığı kuru nane

Sivri biberleri yıkayıp ayıkladıktan sonra, ince halkalar halinde doğrayarak her bir halkayı da dörde bölün. Domateslerin kabuklarını soyup tavla zarı şeklinde küçük küçük doğrayın.

Diğer taraftan; tereyağını orta boy bir tencerede eritip üzerine doğradığınız yeşil biberleri ekleyerek orta ısı ateşte sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun.

Domatesleri de ilave edip 2-3 dakika daha kavurun.

Sıcak tavuk suyunu ve haşlayıp süzdüğünüz mercimekleri de tencereye aktardıktan sonra tuz ve karabiberi de serpiştirerek kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra erişte makarnayı karıştırarak ilave edin.

Sık sık karıştırarak, erişte pişinceye kadar, en az 10-12 dakika pişirip ocaktan alın.

Limon suyu ve kuru naneyi ekleyip karıştırın. Sıcak sıcak servise sunun.

İsterseniz çorbayı yaparken kırmızı pul biber, kuru reyhan ya da kuru fesleğen de kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 09.05.2020