



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŐTELİ MERCİMEK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı erişte  
1 adet kuru soğan  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 orba kaşığı sıvı yağ  
1 orba kaşığı biber salçası  
1 orba kaşığı kuru nane  
1 adet limon suyu  
7 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Soğanları küp doğrayın. Tereyağı ve sıvı yağ karışımında şeffaflaşana kadar kavurun. Biber salçasını ekleyip soğanlarla 2 dakika daha kavurun. Yıkanmış yeşil mercimeği ve 7 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Mercimeklerin pişmesine yakın erişteleri ekleyin. Erişte ler pişince kuru nane ve limon suyunu ekleyin. Küp doğranmış ve kızarmış ekmekle servis yapın.