



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ PAZI SAPI ÇORBASI

- 1 demet pazının sap kısmı
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet havuç
- 2 adet patates
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çorba kaşığı nane
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay bardağı erişte

Öncelikle yeşil mercimeği 5 dakika kaynatıp kara suyu dökün. Daha sonra çorbayı hazırlamak için pazı saplarını çok ince doğrayın. Havuç, patates, sarımsak ve soğanı da küçük küçük doğrayın. Tencereye yağı alıp tüm sebzeleri 5 dakika kadar sote edin. Üzerine suyunu verin. Kaynayınca eriştelere ve yeşil mercimekleri ekleyip kaynamaya bırakın. Servis yapmadan önce ezilmiş sarımsak, nane ve limon suyuyla ikram edin.

