



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

1 su bardağı ev eriştesi
1 su bardağı yeşil mercimek
2 orta boy soğan
50 gram kıyma
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı sıvı yağ veya tereyağ
6 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kuru nane

Mercimekleri 1 tencereye alıp su ekleyerek yumuşayınca kadar haşlayın. ayrı bir tencerede ,ince doğranmış soğanları yağda pembeleşinceye kadar kavurun.kıymayı ekleyerek soteleyin.salçayı ekleyin.ve bir kere karıştırın.mercimekleri ekleyin,ve 1 kere karıştırın.4 bardak su ekleyin.ve kaynamaya başlayınca eriştelere ekleyin.tuz ve karabiberi ekleyerek eriştelere yumuşayınca kadar ara sıra karıştırarak pişirin Üzerine nane ekleyerek servis yapın.

