



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
5-6 su bardağı su  
1 çay bardağı erişte  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet küçük boy soğan  
1 adet domates  
1 tatlı kaşığı nane  
Tuz, pul biber

Bir gece önceden ıslatılmış mercimeği yumuşayana kadar pişirin. Erişteyi ekleyin ve eriştelere yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Tuzunu ayarlayın. Diğer taraftan tavaya aldığınız tereyağında ince kıyılmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ekleyin. Bir-iki dakika daha kavurduktan sonra naneyi katın. Bu karışımı çorbaya ilave edip karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.

