YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı erişte
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su

Tereyağında ince kıyılmış soğan pembeleştirilir. Üzerine salça katılır. Birkaç dakika sonra kavrulmuş soğanın seviyesini 4 parmak geçeçek kadar su konur. Kaynayınca tuz, erişte ve haşlanmış mercimek konur. Erişteler şişene kadar pişirilir. Gerekirse biraz daha sıcak su eklenebilir.

© lezzetler.com tarif no:27174 • adı:Yeşil Mercimek Çorbası • gönderen:mis • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:35