



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 eriőte
1 adet kuru soğan
2 orba kaőığı tereyağı
1 orba kaőığı sıvı yağ
1 orba kaőığı biber salçası
1 orba kaőığı 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. Yıkamış yeşil mercimeği ve 7 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Mercimeklerin pişmesine yakın eriőteleri ekleyin. Eriőteler pişince kuru nane ve limon suyunu ekleyin. Küp doğranmış ve kızarmış ekmekle servis yapın.