



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
Yeteri kadar su
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
2 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı tereyağı ve sirke
1 tatlı kaşığı bal
2 tatlı kaşığı silme kimyon
Tuz
Karabiber
1 su bardağı erişte

Mercimeği beş dakika haşlayıp suyunu süzün. Et suyunu tencereye alıp üzerine mercimeği ekleyin ve pişmeye bırakın. Diğer taraftan doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Üzerine sirke, bal, kimyon ve karabiber ilave edip ocaktan alın. Mercimek 30 dakika pişince, erişteleri tencereye ekleyin. Beş dakika pişirip soğanlı karışımı çorbaya katın. 15 dakika daha pişirin. Üzerine tereyağında yakılmış kırmızı biber dökün.