



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı hazır mantı ya da erişte
2 çay bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
8 bardak su
Tuz
Karabiber, nane
1 limon suyu
3 diş sarımsak

Çorbayı hazırlamak için yağı tencereye koyun. Üzerine küp doğranmış soğanı ve sarımsakları 5 dakika kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca haşlanmış nohut, mercimek ve eriştelere ilave ederek 20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce 3 çorba kaşığı yağın içinde nane ve baharatları da ekleyip çorbayı süsleyebilirsiniz. Üzerine limon suyu ilave edip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023