



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1/2 su bardağı erişte
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 demet maydanoz
1/2 tatlı kaşığı tuz
pul biber (isteğe bağlı)

Mercimekler bir gece önceden ayıklanır ve ıslatılır. Ertesi gün tencereye konur ve iyice yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra içine erişte, tuz ve elle küçük parçalara ayrılmış maydanoz ilave edilir. Bir kapda da, tereyağı ve salça eritilir. Çorbanın üzerine dökülür. Kaselere konduktan sonra, üzerine maydanoz koyup servis yapılabilir.

ML® Mercimekli Çörek (görsel)