



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞ ÇORBASI

1 ay bardağı yeşil mercimek
1 ay bardağı erişte
1 orta boy soğan
Reyhan
Pul biber
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı

Önce tencerede tereyağını eritin. Soğanı yemeklik doğrayın ve kavurun. Ardından salçayı ekleyin. Suyunu ve sonrasında mercimeği ekleyin. Mercimekler pişince erişteleri ekleyin. Çorbanın kıvamı katılaştıkça su ekleyebilirsiniz. Pişince tuzunu, reyhanı ve dilediğiniz baharatları ekleyin. Aş çorbası hazır.

