



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞ ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Mercimek çorbası
100 gr kıyma
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı Teremyağ
1 çorba kaşığı salça
1/2 çay bardağı erişte
1 çay bardağı Nohut (haşlanmış)
7 su bardağı su

Tuz, karabiber, kimyon ve kıymayı karıştırarak misket köfteler hazırlayın. Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Üzerine salça ilave edip kavurun. Köfteleri ilave edip kavurmaya devam edin. Köfteler kızardıktan sonra nohut ve erişteleri ilave edin. 5 su bardağı su ilave edip kaynamaya bırakın. Ayrı bir kaptaki 2 su bardağı su ile Bizim Mutfak Mercimek çorbasını karıştırıp bu karışımı tencereye ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirip kapatın.