



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUL AVRAT ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı erişte
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 6 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağında küp doğranmış soğanı kavurun, salçayı ekleyin ve birlikte 1-2 dakika daha kavurun. Suyunu koyun ve yıkanmış mercimekleri ekleyin, mercimekler pişince eriştelere ekleyin ve eriştelere yumuşayınca kadar pişirin.