



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ ERİŞTELİ SALATALIK ÇORBASI

4 adet salatalık  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 bardak erişte  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Tuz  
100 gram margarin  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı pul biber  
4 bardak sıcak su

100 gram margarini tencerede kızdırarak içine kuru soğanı yemeklik doğrayıp karıştırırım. Soğanlar pembeleşince içine salçayı da ekleyip karıştırmaya devam edelim. Sonra küp küp doğradığımız salatalıkları ekleyip 3-4 dakika kadar kavurmaya devam edelim sonra 4 bardak sıcak suyu ekleyelim içine 1 bardak erişteyi ekleyip eriştenin yumuşamasına kadar pişirelim son olarak içine limon tuzunu pul biberi ve tuzu da ekleyelim eriştelere yumuşamış ise çorbayı bir beş dakika dinlendirdikten servis yapabiliriz.