



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE ÇORBASI

1 su bardađı eriŐte
1 su bardađı yeŐil mercimek
4 bardak et suyu ya da su
1 adet sođan
1 orba kaŐıđı tereyağı
Tuz
Kırmızı pul biber, kimyon
Yarım ay kaŐıđı zerdeçal
1 adet limon
3 diŐ sarımsak

Tencerede kıyılmıŐ soğanı yağda kavurun. Üzerine suyunu verin. Mercimekleri 10 dakika haŐlayıp süzün ve soğanların üzerine ilave edin. Sonra suyunu verip mercimekleri yumuŐayıncaya kadar piŐirin. Őehriyeleri ve baharatları ekleyin. 10 dakika daha piŐirin ve sıcak ikram edin.