



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE ÇORBASI

½ bardak erişte
1 bardak yeşil mercimek
1 tane orta boy soğan
Zeytinyağı
1 kaşık domates salçası
Tuz
Pul biber

Öncelikle bir tencerenin içinde mercimekleri yumuşayıncaya kadar pişirin ve siyah suyunu dökün. Ardından tekrar su koyup tekrar kaynatın. Üzerine erişteyi koyun. Erişte pişerken bir başka tavada küp küp doğradığınız soğanları kavurun. Üzerine salça ve baharatını ekleyin. Bu sosu pişen eriştenin üzerine dökün. Reyhan dökerek servis edebilirsiniz.

