



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Su Bardağı erişte
- 1 Adet soğan
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek
- 2 Çorba Kaşığı nane
- 3 Çorba Kaşığı Kıyma
- 2 Çorba Kaşığı salça

Mercimeği ayıklayıp akşamdan ılık suda ıslatın. Soğanı ince kıyın. 1 yemek kaşığı margarinle kavurun. Kıymayı ilave edin. Kavrulunca unu ilave edin. Salçayı katıp 4 su bardağı sıcak su ilave edin. Mercimekleri katın. Pişmeye bırakın. Yumuşayınca tuz ve erişteyi ilave edin. Erişteler yumuşayınca ocaktan alın. Margarini tavada kızdırıp naneyi koyun. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.