



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTE ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın  
Sivrihisar Folkloru

1 su bardağı (Ev işi) makarna  
1,5 su bardağı yeşil mercimek  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
Kuru nane  
Tuz  
Pul biber

Evvela 3 su bardağı su ile yeşil mercimek haşlanır. Kaynama safhasında içine makama atılır. Pişerken nane ilave edilir.

Sos: Bir tavada tereyağı, salça ve pul biber ile eritilir. Çorbaya ilave edilir.

Not: Erişte; evde kesilip hazırlanan yumurtalı makarna ile mercimeğin ve nanenin karışımı bir çorbadır.