



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ ÇATAL ÇORBA

- 1 ay bardağı ev eriştesi
- 1 su bardağı aşurelik yarma
- 1 ay bardağı haşlanmış nohut
- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 6 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı margarin
- 300 gr kıyma
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 ay kaşığı pulbiber ve tuz

Yeşil mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra yarmayla beraberlerin bir tencereye koyalım ve tuzunu atalım. Üzerine 6 bardak su ekleyelim.

Kısık ateşte kaynayanaya kadar bekleyelim.

Çorbamız kaynarken soğanı ince ince doğrayalım.

Daha sonra küçük bir tavaya alıp içine margarin ve kıymayı koyalım.

Kıyma ve soğanı rengi değişene kadar kavuralım. Haşlanmış nohutu ve ev eriştesini ekleyelim. Erişteler iyice pişince, nane ve pul biberi ekleyip bir iki kez çevirip hazırlayalım.

Çorbayı servis tabağına koyup hazırladığımız sosu üzerine dökelim.

Not:Dilerseniz üzerine ince kıyılmış maydanozlar da koyabilirsiniz.

