



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ KIŞ ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- 2 çay bardağı erişte
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 7 su bardağı su
- 2 diş sarımsak

Yeşil mercimekleri bir tencereye alın ve üzerine 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. 5 dakika kaynadıktan sonra mercimekleri süzün. Tencereye yağı koyun ve üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, süzölmüş mercimeği, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6-7 bardak sıcak su koyup kaynatın. En son içine eriştelere de ilave edip, eriştelere pişinceye kadar biraz daha pişirin ve sıcak olarak servis yapın.