



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ KÖFTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

150 gr. kıyma
2 yemek kaşığı ince bulgur
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 çorba kasesi erişte
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
Karabiber
Tuz
Kuru nanu
1 yemek kaşığı nar ekşisi

Kıymaya biraz tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı ince bulgur katılarak yoğrulur. Harçtan yuvarlanarak misket kadar köfteler yapılarak, unlanmış tepsiye dizilir.

Soğan yemeklik doğranarak tencereye alınır, sıvı yağ ile birlikte pembeleşene kadar kavrulur. Salça ve pul biber ilave edilir, bir kaç dakika daha kavrulup üzerine sıcak su konur.

Sıcak su kaynayıncaya köfte, erişte ve haşlanmış mercimek eklenir, 15 dakika kadar pişirilir.

Tuz, karabiber, nane ve nar ekşisi de ilave edilerek çorbanın altı kapatılır.

