



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ KÖY ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
Et suyu (yoksa bulyon da kullanılabilir)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Nane
Pul biber
Karabiber
Tuz

Öncelikle yeşil mercimekleri haşlayın ve suyunu süzün.
Bir tencereye sıvı yağı koyun. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanları koyup, pembeleşene kadar kavurun.
Ardından salçayı ekleyin ve bir tur daha kavurun ve et suyunuz varsa ilave edin.
Kaynayan suya haşlanan mercimekleri, ardından da erişte ekleyin.
Bir tur daha kaynadıktan sonra tuzunu ve baharatını ekleyin. Eriştelerin diriliğine göre piştiğinde ocağın altını kapatın.

