



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERİŐTELİ KÖY ÇORBASI

Malzemeler:

2 orta boy kuru soğan,
500 gram iyi ayıklanmış yeşil mercimek,
1 bardak ayıklanmış nohut,
1 bardak ev eriőtesi,
1 kaőık domates salçası,
2 kaőık tereyağı,
1 kaőık kuru nane,
isteđe göre pul biber,
tuz,
karabiber
istediđiniz kıvama göre su.

Hazırlanışı:

Uygun bir tencerede nohutlar haşlanır. Baőka bir tencerede yağ ile birlikte soğan ve salça kavrulur. Yeteri kadar su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan tencerenin içine önceden ıslatılmış mercimekler konur ve yumuőadıktan sonra nohutlar eklenir. 5 dakika sonra eriőteler ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Tereyağı, nane ve pul biberli sos çorbanın üzerinde gezdirilerek servise hazırlanır.
