



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ MERCİMEK 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

Mercimeği beş dakika haşlayıp süzün. Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Salçayı, süzölmüş mercimeği ve ezilmiş sarımsağı ekleyip karıştırın. Üzerine sıcak suyu koyup kaynatın. Erişteleleri ilave edip, erişteleler pişinceye kadar pişirin.

