ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı erişte
1 su bardağı yeşil mercimek
6 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Erişte ve mercimek ayrı ayrı haşlanır ve suyu süzülür. Maydanoz ve taze soğan ince kıyılır. Soğuyan mercimek ve erişteyle birleştirilir. Pul biber, tuz, limon suyu ve zeytinyağı eklenir ve karıştırılır.

© lezzetler.com tarif no:113694 • adı:Erişteli Mercimek Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:52