



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı köy eriştesi
6-7 su bardağı su
1 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tuz

2-3 bardak suda yeşil mercimeği haşlayın, ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve soğanları ince ince kıyarak iyice pembeleşene kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine unu ekleyerek 2-3 dakika daha kavurun. Tencereye mercimekleri ve eriştelere ekleyin üzerine 4-5 bardak ılık su ekleyerek eriştelere yumuşayana kadar pişirin.

