



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİŐTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardađı yeŐil mercimek  
1 su bardađı eriŐte  
1 yemek kaŐıđı tereyağı  
8 su bardađı kaynar su  
1 adet et suyu bulyon  
1 orta boy sođan  
1 tatlı kaŐıđı tuz

Mercimekleri ılık tuzlu suda bekletin.

Süzün.

Tereyağını kızdırıp toz biberi ekleyin.

Bulyonu sıcak su ile karıŐtırın.

Düdüklü tencerede tereyağı ile soğanları soteleyin.

Renk alınca mercimekleri ekleyip 5 bardak kaynar su ve bulyonu ekleyin.

5 dakika düdüklüde piŐirin.

Kapağı açıp eriŐtelemi ekleyin, 5 dakika daha piŐirin.

