



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
1 su bardağı yeşil mercimek
1 soğan (küçük kıyılmış)
1.5 çay bardağı erişte
1 tatlı kaşığı nane
1 çorba kaşığı yağ
2 diş sarımsak (dövülmüş)
yarım çorba kaşığı salça (1 kahve fincanı suda eritilmiş)
yarım kahve fincanı sirke
kırmızı pul biber
tuz

Yeşil mercimeği bir gece önceden ıslatın. Eğer bu işlem yapılmadıysa, 15 dakika kaynatıp suyunu dökün. Bir tencerede yarım çorba kaşığı yağ ile soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı da ekleyip 1 dakika kavuran ve suyunu ilave ederek kaynamaya bırakın. Su kaynayınca, süzölmüş mercimekleri kaynayan suya ilave edin. Mercimekler pişince içine erişteyi ekleyip 10 dakika daha erişteyle pişirin. Naneyi ilave edin; kaynamaya başlayınca ateşten alın. Kalan yarım çorba kaşığı yağı eritip içine pulbiber ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı çorbaya ilave edin. Sarımsağı sirkeyle karıştırın. Bu çorba, yanında sarımsaklı sirke ile servis yapılmalıdır.

[ML® Erişteci Çiğeri Çorbasi için tıklayın](#)