



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 bardak yeşil mercimek
Yarım bardak erişte
1 kuru soğan
1 kaşık salça
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 kaşık tereyağı
1 kaşık kuru nane
5 bardak su yada et suyu
2 kaşık sirke
Tuz

Yeşil mercimekler ayıklanıp, üzerine geçecek kadar su ile yarım saat ıslatılır. Soğan incecik doğranır, yağda 2-3 dakika kavrulur ve salça eklenir. İçine 5 bardak su yada etsuyu ilave dilir. Kaynayınca süzülen mercimekler katılır. Yumuşayınca kadar pişirilir. Erişteler eklenip tuzu da katılır. Erişteler pişince ocktan alınarak tereyağı ve nane ile sos yapıp çorbaya dökülür. İçine sirke de eklenerek servis yapılır.

[ML® Erişteli Mercimek Çorbası için tıklayın](#)