



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
2 orta boy soğan
50 gram kıyma
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı sıvı yağ
6 su bardağı su

Mercimekleri su ekleyerek yumuşayınca kadar haşlıyoruz. Ayrı bir tencerede, ince doğranmış soğanları yağda pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Kıymayı ekleyerek soteliyoruz. Salçayı ekleyip daha sonra mercimekleri ekliyoruz, 4 bardak su ekleyin ve kaynamaya başlayınca eriştelere ekleyip, eriştelere yumuşayınca kadar karıştırıp pişiriyoruz.