



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet orta boy soğan
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Çay Bardağı ERİŞTE
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek
- 1 Tutam karabiber

Yemeği hazırlamadan 1 gece önce bir kaba mercimekleri ekleyip, üzerini 4-5 parmak geçecek kadar ılık su ilave edin, beklemeye alın. Ertesi gün ıslatılmış mercimekleri sudan çıkarıp yemeği pişireceğiniz tencereye alın ve yine üzerini 4-5 parmak geçecek kadar ılık su, tuz ilave edin. Orta ateşte pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca 5 dakika daha kaynatmaya devam edin. Sonra ocağın altını kapatın ve üzerine yarım çay bardağı soğuk su gezdirin, 1 kere karıştırıp siyah suyunun çıkması için kenarda beklemeye alın. Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Tencerede yağı kızdırın ve soğanları hafifçe kavurun. Soğanlara salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Ardından öbür tencerede beklettiğiniz mercimeği süzüp bu karışıma ilave edin. Üzerine 3-4 parmak geçecek kadar sıcak su koyun. Tuz ve karabiber ekledikten sonra kaynamasını bekleyin. Çorba kaynamaya başlarken eriştelere de ekleyip 10 dakika daha orta ateşte kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.