



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
1 litre su
1 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
Nane
Tuz
Üzerine reyhan (isteğe göre)

Mercimek yıkanıp kaynatılır. Mercimeğin pişmesine yakın erişte eklenir. Erişte ve mercimek bir taraftan pişerken, diğer taraftan bir tavada tereyağı kızdırılıp salça eklenir. Nane de eklenip hazırlanan sos, erişte mercimeğe karıştırılır. Uzun kış koşulları açısından saklanması kolay olan bu iki malzemeden yapılan çorbanın ayrıca besleyici özelliği bulunmaktadır.

