ERİŞTELİ MERCİMEK

1 su bardağı az haşlanmış yeşil mercimek
2 çay bardağı erişte
100 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber, kimyon
3 diş sarımsak
1/2 limon suyu
1 çorba kaşığı kuru nane

Kıyılmış soğanı yağda soteleyin. Kıymayı ekleyip kavurun. Üzerine salça, su, erişte ve mercimek ekleyip pişmeye bırakın. Sarımsak, limon suyu ve naneyi karıştırın, erişteler pişince tencereye ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:106699 • adı:Erişteli Mercimek • gönderen:boyalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:39