



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ MERCİMEKLİ YOĞURT ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı yeşil mercimek
1 adet yumurta
½ su bardağı tam buğday erişte
1 tepeme yemek kaşığı tam buğday un
1 çay kaşığı tuz
3.5 su bardağı su
2 çay kaşığı nane
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimekler haşlanır. Tencereye yoğurt, yumurta, un, tuz ve su alınıp çırpılır. Orta ateşte devamlı çırpılır. Kaynamaya başlamadan önce erişteleler ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Kaynamaya başlayınca haşlanıp süzölmüş yeşil mercimek ilave edilip kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Ayrı bir tavada zeytinyağı ve nane pişirilir ve çorbaya eklenip 2-3 dakika daha pişirilir. Oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. 1 saat kadar buzdolabında bekletildikten sonra soğuk olarak servis edilir.

