



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTELİ SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 su bardağı erişte
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek doğranmış patates, 8 bardak su ve soğan düdüklü tencerede 20 dakika haşlanır. Sonra süzgeçten geçirilir. Ayrı bir yerde erişte haşlanır. Erişte, tuz ve yağ süzölmüş mercimeğe eklenir. Bir taşım pişirilir.
