



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

200 gr. yeşil mercimek
200 gr. nohut
1/2 paket erişte
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 baş sarmısak
4 baş soğan
1 litre su
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tane limon

Yeşil mercimekler yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanmış mercimeğe erişte ilave edilir. Bir başka tencerede soğan, salça ve sarmısak yağda kavrulur. Haşlanmış nohut eriştenin pişmesine yakın mercimekli malzemeye ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Kaynatılan bu malzemenin suyu kıvamını bulup koyulaşınca tencere ateşten alınarak hazırlanan sos üzerine gezdirilir. 5-6 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.