



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı erişte
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz

Yeşil mercimek ayıklanıp, yıkanır. Haşlanmaya yakın içine erişte ve tuz ilave edilir. Un kavrulur, haşlanmış malzemenin üzerine yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. İnce doğranmış kuru soğan tereyağında kavrulur içine kuru nane ve domates salçası ilave edilir. Bu şekilde hazırlanan sos çorbanın üzerine gezdirilerek dökülür. Bir tencere içine yoğurt, yumurta ve un konularak iyice karıştırılır. İçine yarma, nohut, tuz ilave edilerek tekrar karıştırılıp ocağa alınır. Ocağa bir tahta kaşık ile kaynayınca-ya kadar sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınır. Yarma ve nohut iyice pişene kadar işlem devam eder. Başka bir yerde ise yağda pul biber hafif pembeleşti-rilip üzerine dökülerek servis yapılır.

