



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Eğlenceli Tarifler  
Sağlıklı Minikler

1/2 su bardağı yeşil mercimek  
1/2 su bardağı köy eriştesi  
1 adet soğan, ince yemeklik doğranmış  
5 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 lt sıcak et suyu  
1 diş sarımsak, kıyılmış  
1 tatlı kaşığı kuru nane ve pul biber  
Tuz, karabiber

Mercimekleri su dolu bir kaptan 2 saat bekletip suyunu süzün. Domates salçasını 2 kaşık Komili Riviera Zeytinyağı ile birlikte derin bir tencereye alıp 2 dakika kavurun. Sıcak et suyunu ve mercimekleri ilave edip kanştırın. Mercimekler yumuşayana kadar pişirin. Erişteyi ekleyip birkaç dakika daha pişirdikten sonra tuzunu ve karabiberini ayarlayan ve çorbamızı ocaktan alın. Kuru nane, pul biber ve sarımsağı 3 kaşık Komili Riviera Zeytinyağı ile birlikte tavaya alıp kavurun. Çorbanıza ilave edip karıştırdıktan sonra çorbanızı hemen servis edin.

