



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

- 4 yemek kaşığı (140 gr) Bizim Yağ Ayçiçek
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı erişte
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 bağ semizotu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ adet limon suyu
- 5 su bardağı sıcak su
- 3 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- Sosu için:
- 2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane

Mercimek ve nohudu bir gece suda bekletiyoruz ve ertesi gün ikisini de pişine kadar haşlayıp, kenara alıyoruz. Bizim Yağ[?]ı tencereye ekliyoruz, yemeklik doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. İçerisine salçayı ekleyin ve kokusu çıkıncaya kadar kavurmaya devam ediyoruz. Semizotlarını yıkıyoruz, yapraklarını ayırıyoruz, tencereye ilave edip kavuruyoruz, suyu ve mercimeği ilave ediyoruz. Tuz ve karabiber de ekliyoruz. Su kaynadığında nohut ve erişteyi ilave ediyoruz. Tüm malzemeler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatıyoruz. Limon suyu ve ezilmiş sarımsağı ayrı bir kaptaki sos yapıyoruz ve kaynayan çorbanın içine ilave ediyoruz. Bizim Yağ[?]ı bir sos tavasında eritiyoruz, içine pul biber ve naneyi ekleyip sos elde edip çorbamızın içine ilave edip bir taşım daha kaynatıyoruz ve sıcak servis ediyoruz.

Not: Eriştelerinizi çorbaya servisten 15 dakika evvel ekleyip sonrasında bekletmeden servis yapın. Aksi takdirde erişteleşerek çorbanızın kıvamını bozar.