



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı erişte  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
3-4 su bardağı et suyu  
Tuz  
Pul biber  
Nane  
Karabiber  
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle yeşil mercimekleri 5 dakika kadar haşlıyoruz ve suyunu süzüyoruz. Bir tencereye sıvı yağı koyuyoruz içine yemeklik doğradığımız soğanları koyup pembeleşene kadar kavuruyoruz. Ardından salçamızı koyup biraz çevirdikten sonra et suyunu ilave ediyoruz.

Kaynayan suya 5 dakika kaynatmış olduğumuz mercimekleri ardından da erişteyi ekliyoruz. Tuzunu ve baharatını damak tadımıza göre ayarlıyoruz ve erişteyi yumuşayana kadar pişiriyoruz.

