



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
Yarım su bardağı erişte  
1 yemek kaşığı tereyağı  
4 su bardağı su  
1 su bardağı et suyu veya tavuk suyu  
Yarım soğan  
1 çay kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 yemek kaşığı domates salçası

Yeşil mercimekleri güzelce yıkayın ve bir tencerede 3 dakika boyunca haşlayın.  
Haşlama suyunu süzüp dökün.  
Soğanı temizleyip, küp küp doğrayın.  
Tereyağını bir tencerede eritin ve doğradığınız soğanları ekleyip tereyağında kavurun.  
Domates salçasını da soğanlara ilave ederek 2 dakika kavurun.  
Haşladığınız yeşil mercimekleri de tencereye ilave edin. Bütün malzemeleri birlikte kavurun.  
Daha sonra tencereye tavuk suyunu ve suyu yavaş yavaş ilave edin.  
Tuz ve diğer baharatları ekleyip kaynatın.  
En son eriştelere ilave edin.  
Erişteler iyice yumuşayana kadar kaynatmaya devam edin.  
Erişteler yumuşadığında çorbanız hazır. Hemen servis edebilirsiniz.

