



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Un 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Nane 1 Tatlı Kaşığı
Erişte Makarna 3 Çorba Kaşığı
Yeşil Mercimek 1 Su Bardağı
Soğan 1 Adet
Domates Salçası 1 Tatlı Kaşığı
Sıvı Yağ 3 Çorba Kaşığı

Yıkayıp tencereye koyduğumuz mercimeğin üzerine 4 bardak soğuk ilave edip biraz haşlayalım. Çok haşlanırsa diğer malzemeler pişerken çorba lapa olur. Bunun için biraz haşlanmakta olan mercimeğe, erişteleri ilave edip onun da biraz haşlaması beklenir. Daha sonra bir bardakta biraz soğuk suda ezdiğimiz un ilave edilir. Diğer tarafta, küçük bir tavada yağda ince ince kıydığımız soğan pembeleştirilir. Salça kavrulup, nane de bir iki çevirilir. Bu soğan kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. Tuzu suyu ayarlanıp, servise hazırlanır.

