



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
8 su bardağı et suyu
Tuz
Pul biber
Nane
Karabiber
Yarım çay bardağı sıvıyağ

İlk önce yeşil mercimekleri haşlayın ve kara suyunu dökün.
Bir tencereye sıvıyağını ekleyin.
İçine yemeklik doğradığınız soğanları koyarak pembeleşene kadar kavurun.
Daha sonra salçayı ekleyin.
Bir iki karıştırdıktan sonra, et suyunu ilave edin.
Kaynayan suya mercimekleri, ardından eriştelere ekleyerek pişmeye bırakın.
Tuz ve baharatları da damak tadınıza göre ayarlayın.
Erişteler yumuşayınca kadar pişirin.
Çorbanız hazır.

