



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
1 tane kuru soğan
1 tane havuç
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Toz kırmızı biber4
Tuz
Kuru nane
Pul biber
6-7 bardak su

Öncelikle mercimeği pişirmeden önce 15 dakika ılık su da bekletin.
Soğanı ince ince doğrayın ve sıvıyağ ile kavurmaya başlayın.
Soğanın kavrulmasına yakın ince doğranmış havuçları ekleyin.
İçine 1 yemek kaşığı salçayı ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Bir miktar su ekleyip içine mercimekleri ekleyin.
Üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyin ve baharatları da ekleyip mercimeği kaynamaya bırakın.
Yaklaşık 20 dakika kaynadıktan sonra içersinie erişte ekleyin ve pişmeye bırakın.
İkisi de yumuşayınca ocağın altını kapatıp sıcak servis edin.

