



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı erişte  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
8 su bardağı et suyu  
Tuz  
Pul biber  
Nane  
Karabiber

Yeşil mercimekleri 20 dakika kadar haşlayın ardından güzelce suyunu süzün.  
Daha sonra bir tencereye sıvı yağı koyun.  
İçerisine küp küp doğradığımız soğanları koyup, pembeleşene kadar kavurun.  
Ardından salça ilave edin, sonrasında azar azar et suyunu ekleyin.  
Kaynayan suya 20 dakika kaynatmış olduğunuz mercimekleri ve eriştelere ekleyin.  
Tuzunu ve baharatını damak tadımıza göre ayarlayın.  
Erişteler iyice pişene kadar kaynatmaya devam edin.

