



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 orta boy soğan, yemeklik doğranmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 adet havuç, rendelenmiş
1 adet patates, küçük doğranmış
2 yemek kaşığı domates salçası
6 su bardağı su veya sebze suyu
2 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
Limon dilimleri ve taze nane yaprakları (servis için)

Yeşil mercimeği bir süzgeçte yıkayın ve suyunu süzün.

Bir tencereye sıvı yağı veya tereyağını alın ve ısıtın. Doğranmış soğanları ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş havuç ve doğranmış patatesleri ekleyin, birkaç dakika daha kavurun.

Ardından ezilmiş sarımsakları ve domates salçasını ekleyip kavurmaya devam edin.

Daha sonra yeşil mercimeği ve eriştelere ekleyin, üzerine su veya sebze suyunu ilave edin. Tuz ve baharatları da ekleyip karıştırın.

Çorbanın malzemeleri kaynayana kadar yüksek ateşte, sonra kısık ateşte mercimekler yumuşayıp eriştelere pişene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Arada karıştırarak kontrol edin.

Pişen çorbayı ocaktan alın ve blender veya çatalla püre haline getirin (isteğe bağlıdır, çorbanın kıvamını ve tercihinize bağlı olarak yapabilirsiniz).

Servis yaparken üzerine limon dilimleri ve taze nane yaprakları ekleyerek sıcak olarak servis edin.

