



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Yasemin Dikmetaş

2 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı ev eriştesi
2 tatlı kaşığı un
6 su bardağı et suyu veya su
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Nane
Kırmızı biber

Yeşil mercimek bol suda haşlanır ve suyu süzülür. (Biraz diri kalmasına dikkat edilmelidir.) Tencereye tereyağı eklenir. Küp doğranmış soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Unu ilâve edilir ve sararana kadar kavrulur. Tuz, nane, kırmızıbiber ve su eklenerek kaynatılır. Mercimek ve eriştelere de eklendikten sonra orta hararetle ateşte, eriştelere yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine nane serpilerek servis yapılır.

Not: Yeşil mercimek haşlanınca suyu kararır, Suyunu süzerek yemeğimizde kullanırsak yemeğimizin renginin kararmasına engel oluruz.