



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme:

200 gram Bizim Yeşil Mercimek

75 gram köy eriştesi

2 çorba kaşığı salça

1 adet soğan

6 su bardağı su

kuru nane

pul biber

3 çorba kaşığı Bizim Margarin

Mercimeği birkaç saat önceden ıslatın. Soğanı küp küp doğrayın. 2 çorba kaşığı margarini derin bir tencerede eritip doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince salçayı ekleyip karıştırın. Suyu ilave edip kaynamasını bekleyin. Daha önce ıslattığınız yeşil mercimeği kaynamaya başlayan suya ekleyin. Mercimeklerin pişmesine yakın erişteleri tencereye atın. Tuz ve karabiberini ekleyin. Küçük bir tavada kalan margarini eritip nane ve pulbiberi yakın. Karışımı çorbaya ekleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Mercimek Çorbası için tıklayın](#)