



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTELİ YEŐİL MERCİMEK ÇORBASI

1 bardak yeŐil mercimek
Yarım bardak eriŐte
1 kuru soğan
1 kaŐık salça
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 kaŐık tereyağı
1 kaŐık kuru nane
5 bardak su yada et suyu
2 kaŐık sirke
Tuz

YeŐil mercimekler ayıklanıp, üzerine geçecek kadar su ile yarım saat ıslatılır. Soğan incecik doğranır, yağda 2-3 dakika kavrulur ve salça eklenir. İçine 5 bardak su yada etsuyu ilave edilir. Kaynayınca szlen mercimekler katılır. YumuŐayınca kadar piŐirilir. EriŐtelere eklenip tuzu da katılır. EriŐtelere piŐince ocaktan alınarak tereyağı ve nane ile sos yapıp çorbaya dökülür. İçine sirke de eklenerek servis yapılır.

[ML® EriŐteli Mercimek orbası için tıklayın](#)