



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
Yarım su bardağı erişte  
1 baş soğan  
1 tatlı kaşığı nane  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1-2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
8 su bardağı et suyu (su da olabilir)  
Et suyu

Derin bir encereye tereyağını alıp eritiyoruz, incecik kıyılmış soğanları ilave ediyoruz ve pembeleşene dek kavuruyoruz. 1 çorba kaş. unu ilave edip kavuruyoruz. Ardından sulandırmış olduğumuz salçayı ekleyip tahta kaşıkla hızlıca karıştırıyoruz. Hemen arkasından biberini ilave edip etsuyunu döküyoruz. Kaynadıktan sonra haşlanmış olduğumuz yeşil mercimeği ilave ediyoruz ve bir taşım kaynatıyoruz. Sonrasında erişteyi ekleyip katekrar kaynatıyoruz. Tuzu ve dövülmüş sarımsağı da ilave edip kapağını kapatıyoruz ve en kısık ateşte demlenmesini bekliyoruz. Ardından servis yapıyoruz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.02.2021