



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Adet limon
- 2 Yemek Kaşığı Sıviyag
- 1 Adet soğan
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 1 Diş sarımsak
- 1 Çay Bardağı erişte
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı salça

Sıviyagi tencereye alalım, margarini ekleyelim. İnce doğranmış soğanları salçayla beraber kavuralım. Üzerine mercimekleri ilave edelim. Baharatları tuzu ve suyu koyduktan sonra yemegi kıvam alınca kadar pişirelim. Erişte ve sarmısağı koyup 10 dk.daha pişirelim. Servis esnasında limon ekleyelim.