



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

Yarım ay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 su bardağı hazır mantı ya da erişte  
2 ay bardağı yeşil mercimek  
1 adet soğan  
8 bardak su  
Tuz  
Karabiber, nane  
1 limon suyu  
3 diş sarımsak

Çorbayı hazırlamak için yağı tencereye koyun. Üzerine küp doğranmış soğanı ve sarımsakları 5 dakika kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca haşlanmış nohut, mercimek ve erişteyi ilave ederek 20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce 3 çorba kaşığı yağın içinde nane ve baharatları da ekleyip çorbayı süsleyebilirsiniz. Üzerine limon suyu ilave edip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023