



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
100 gr. kıyma (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı salça
1 küçük boy soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Erişte ve mercimek ayrı kaplarda haşlanır ve süzülür. Ayrı bir tencerede ince kıyılmış soğan pembeleşene dek kavrulur kıyma eklenir. 5-10 dk. kavrulur ve salçası eklenir üzerine 3-4 sb. su eklenir ve kaynamaya bırakılır bir müddet kaynayıp kıvamını bulan harca mercimek ve eriştelede tuz ve karabiberle beraber eklenir 5 dk. ocakta bırakıldıktan sonra ateşten alınır.

