



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK

1 Su Bardağı Yeşil Mercimek

½ Su Bardağı Erişte

1 Adet Kuru Soğan

½ Yemek Kaşığı Salça

2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

5 Su Bardağı Su

Tuz

Pul Biber

Nane

Yeşil mercimekleri yıkayıp 3-4 dakika kadar haşlayın ve suyunu süzün.

Tencerenin içerisine sıvı yağı ve soğanı alın kısık ateşte soğanları kavurun.

Salçasını ekleyip kavurma işlemine devam edin.

Pul biberi, tuzu ve haşlanmış mercimekleri ekleyip karıştırın.

5 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya başlayınca erişteyi ekleyin ve pişirin. Kıvamını kontrol edin ve gerekirse sıcak su ilave edebilirsiniz. Servis ederken üzerine nane dökebilirsiniz.

