



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK

- 1 su bardağı erişte
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı süt
- 5 su bardağı su
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 2 sivri biber

Yeşil mercimeği 10 dakika haşlayıp süzün. Tencerede erittiğiniz tereyağına salçayı, sütü ve unu ekleyip çırpma teliyle iyice karıştırarak üzerine suyu koyun. Kaynamaya bırakın. Haşlanan yeşil mercimeği, tuzu, baharatı, erişteyi de içine ekleyin. Erişteler pişinceye kadar 15 dakika daha kaynatıp sıcak olarak servis kâsesine alın. İstenirse üzerine kırmızı biberle sos yapın ve küçük çorba kâselerinde ikram edin.