



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler: 2 bardak yeşil mercimek, 6 bardak su, 1 çay bardağı ince dilinmiş erişte, 1 çay bardağ dolusu kıyma, yarım kahve fincanı yağ, 1 adet orta büyüklükte kuru soğan, 3 adet orta boy domates veya 1 tatlı kaşığı salça ve yeterince tuz.

Hazırlanışı: Akşamdan ıslatılarak hazırlanan mercimekleri iyice yıkayıp sudan geçirelim. Orta büyüklükte bir tencereye yağı koyalım, ince kıyılmış soğanları tencerede sararınca kadar karıştırarak kavuralım. Soğanların üzerine kıymayı, kabuğu soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesleri, eğer domatesimiz yoksa salçayı koyup birkaç dakika daha karıştırarak orta dereceli ateşte kavurmaya devam edelim. Üzerine 6 bardak suyu, tuzu, erişteyi ve ıslanmış mercimekleri ilave edelim. Mercimekler yeterince pi-şince ocaktan indirelim. İsteğe göre limon veya sirke ilave edip, ince kıyılmış maydanoz serpererek servis yapalım.
