



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
2 yemek kaşığı margarin
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz

Bir tencerede yeşil mercimeği, üzerine çıkacak kadar soğuk su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Mercimekler yumuşayınca erişte, 1 kaşık tereyağı ve tuzu karıştırarak ilave edin. Erişte de 10 dakika kadar pişince altını söndürün.

Ufak bir tavaya 1 kaşık margarini koyup, eriyince üzerine toz kırmızı biber, kuru naneyi ekleyip, 1-2 dakika pişirin. Bu sosu da çorbanın içine ilave edip, karıştırın. İsterseniz bu çorbaya yoğurdu da ezip koyabilirsiniz.

