



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR ÇORBASI

1 ay bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 orba kaşığı tarhana
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
Kimyon, nane, tuz, karabiber
1 su bardağı erişte

Tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine rendelenmiş soğanı salçayı koyup karıştırın. Suyunu ve tarhanayı koyup kaynamaya bırakın. Bu arada yeşil mercimeği ayrı bir yerde 10 dakika haşlayıp süzün çorbaya ilave edin. Erişterleri de ufak ufak kırıp çorbanın içine koyun. Erişterler pişince çorbanın içine ezilmiş sarımsak ve baharatları koyup karıştırın. Ve sıcak sıcak servis yapın. Soğuk kış aylarında çok besleyici bir çorbadır ana yemek yerine geçebilir. İstenirse içine kavrulmuş kıyma da konabilir.