



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU MERCİMEK ÇORBASI (SİVAS)

1 kase yeşil mercimek
Yarım paket erişte
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım çorba kaşığı tereyağı

Bir kase yeşil mercimeği ayıklayıp, yıkadıktan sonra 10 su bardağı suyla haşlayın. Tuz ilave edin. İyice yumuşadıktan sonra içine erişteyi atın. Erişte yumuşadığında tencereyi ocaktan alın. Bir tavaya tereyağını koyun. Bir adet kuru soğanı yemeklik doğrayın. Soğanlar pembeleşene dek karıştırarak yağda kavurun. İçine nane ve kırmızıbiber atın. Servis yapmadan önce hazırladığınız bu yağ çorbanın üzerine dökerek, sıcak servis yapın.