



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM KIZ ÇORBASI

Ayşe Tüter

2 kahve fincanı erişte
2 kahve fincanı şehriye
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı haşlanmış yeşil mercimek
Kırmızı biber, nane, limon suyu
1 kahve fincanı Yonca ayçiçek yağı

4 bardak suyu bir tencereye koyup, kaynamaya bırakalım.
Kaynayınca içine erişteyi, şehriyeyi, nohudu ve mercimeği ilave ederek, kısık ateşte 15 dakika pişirelim.
Bir tavada Yonca mısır yağı ile kırmızıbiberi kızdırıp, çorbanın üzerinde gezdirelim ve nane serpeлим.
Limon suyuyla servis yapalım.