



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIMAĞA ÇORBASI

- 20 Gr Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Çay Bardağı ERİŞTE
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 1 Su Bardağı haşlanmış nohut
- 4 Su Bardağı et suyu
- 2 Yemek Kaşığı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 Çay Bardağı tel şehriye
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber

Et suyunu tencereye alıp kaynatın. Kaynayınca erişte, tuz, şehriye, haşlanmış nohut ve haşlanmış mercimeği ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sanayağını eritin. Salçayı ekleyip kavurun. Nane ve pul biberi ilave edin. Karışımı çorbaya ekleyip karıştırın ve bir taşım kaynatın. Sıcak servis yapın.
