



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESME ÇORBASI

250 gram yeşil mercimek  
1 kaşık salça kırmızı biber  
tuz  
2 baş soğan  
1 yufkalık hamur

Ayıklanan yeşil mercimek tencerenin içinde suyla kaynatılır. (Su bir makarna torbasını dolduran suyun miktarına eşit oluyor). Aynı yerde çorbanın hamuru hazırlanır. Hamur bir yufkalık kadar olmalıdır. Un bir miktar su ile yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında oluncaya kadar yoğrulmalıdır. Sonra orta kalınlıkta açılır. Fazla ince olmamalıdır. Açıldıktan sonra üç parmak kalınlığında şeritler halinde boydan boya kesilir. Bu parçalar üst üste koyularak erişte bile yeniden kesilir. Birbirinden ayrılması için unlanır ve kaynamakta olan mercimeklerin içine atılır. Aynı yerde ufak ufak doğranmış soğan, salça ve kırmızı biber, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynayan mercimeğin içine boşaltılır. On dakika daha piştikten sonra ateşten indirilir. İstenirse üzerine dereotu, maydanoz, ya da nane konulabilir.