



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME HAMUR ÇORBASI

2 ay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 ay bardağı kesme hamur
1 su bardağı et suyu
3 diş sarımsak
Tuz, su
Üzeri için:
1 orba kaşığı salça ve un
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı toz kırmızıbiber

Tenceremizi ocağımızın üzerine alıp 6 su bardağı suyu koyuyoruz. Su kaynayınca hazır olarak satılan kesme eriştelere içine bırakıyoruz. Yumuşayınca haşlanmış yeşil mercimeği, et suyunu üzerine ekliyoruz. orbamız kaynarken salçasını hazırlıyoruz. Bir kâseye salça, az un, ezilmiş sarımsak ve bir su bardağı soğuk suyu koyup güzelce ırttıktan sonra bir su bardağı kaynar su ekleyerek ılık hale getiriyoruz. Kaynamakta olan orbamızın üzerine kaşıkla karıştırarak döküyoruz. Tuzunu ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra servis ediyoruz. Servis sırasında kırmızıbiberli kızarmış tereyağı dökerek orbamıza lezzet üstü lezzet katıyoruz.