



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESMELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (ERZURUM)

### Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı erişte (kesme)
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı kuru nanr
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8-10 bardak su ya da et suyu

### Yapımı:

Yeşil mercimek bir gece önceden ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Tencerede yağ ve un kavrulur. Unun rengi dönünce kuru nane ve salça katılır. Salçanın kokusu gidene kadar kavrulur. Üzerine et suyu ve tuz katılır. Kaynama noktasına gelince erişte katılır. Erişte şişince haşlanmış mercimek eklenir. Sürekli karıştırarak 5 dakika daha kaynatılır, Ateşten alınır.

[ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)