



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIT KIT ÇORBASI

1,5 su bardağı yeşil mercimek  
25 gr tereyağı  
1,5 yemek kaşığı salça  
1 adet yumurta  
1 tutam tuz

Un, tuz, yumurta ve az miktarda su ile birlikte sert bir hamur yapın. Hamuru dinlenmesi için yarım saat bekletin. Dinlendikten sonra hamuru ikiye ayırın, ikiye ayırdığınız hamurun bir kısmını erişte olarak kesin, erişte olarak kestiğiniz hamuru birbirine yapışmayacak şekilde yayın. Hamurun diğer kısmını bir parmak kalınlığında açın ve şeritler halinde kesin, sonra onları yuvarlayın. Yuvarladığınız şeritleri nohut büyüklüğünde kesin. Keserken üzerine yapışmaması için un serpiştirin, kesme işlemi bittikten sonra bir tencereye sana yağı koyun ve ısıtın, ısıdıktan sonra nohut büyüklüğündeki hamurları ısıtılmış yağın içine koyun ve kızarıncaya kadar karıştırın. Başka bir tencerede yeşil mercimekleri 1,5 litre su ile haşlayın. Kızarttığımız hamurun altını kapattıktan sonra salçayı ekleyip karıştırın. Yeşil mercimeği haşladığınız tencerede kızarttığınız hamurları, kestiğiniz erişteleri birleştirin. Tuz, pul biber ekleyin. 4-5 dakika kaynattıktan sonra altını kapatın. Sıcakken servis edin.