



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY ÇORBASI

1 su bardağı kare kesilmiş erişte
2 su bardağı yeşil mercimek
3-4 çay kaşığı tuz
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
6 bardak su
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı

Yeşil mercimek haşlanır. Tencereye yağ konur soğan doğranır. Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Haşlanan yeşil mercimek içine konur. 2-3 dk. kavrulur ve su ilave edilir. Kaynayınca eriştelere içine atılır. 20-25 dk. kısık ateşte kaynatılır. Tuz, karabiber, pul biberi içine atılır ve 5 dk. daha kaynadıktan sonra kapatılır.