



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖYLÜ ÇORBASI

### MALZEME

2 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı erişte  
2 adet orta boy kuru soğan  
4 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1/2 kahve fincanı sirke  
3/4 paket (185 gram) margarin  
1 çorba kaşığı kuru nane  
Yeterince tuz  
karabiber  
kırmızı pul biber

### YAPILIŞI

Yeşil mercimekleri ayıkladıktan sonra yıkayıp üzerine çıkacak kadar suyla 20 dakika kadar haşlayalım. Mercimekler haşlanırken, ince ince kıydığımız kuru soğanları, yarım paket margarin yağında pembeleştirdikten sonra domates salçasını ekleyip 2 dakika kadar kavuralım. Haşladığımız mercimeklerin suyunu süzüp tencereye ekleyelim. Şöyle bir karıştırdıktan sonra 1,5 -2 litre suyu ve erişteyi ilave edip mercimekler ile birlikte pişinceye kadar kaynatalım. Erişteler pişip çorba özlendikten sonra dövdüğümüz sarımsaklar ve sirke ile birlikte bir taşım daha kaynatalım. Kırmızı pul biberi ve kuru naneyi erittiğimiz kalan margarin yağının içinde kızdırıp çorbaya ilave edelim ve sıcak olarak servis yapalım.