



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
2 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
1 su bardağı erişte

Mercimeği beş dakika haşlayıp suyunu süzün. Et suyunu tencereye alıp üzerine mercimeği ekleyin ve pişmeye bırakın. Diğer taraftan yemeklik doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Üzerine sirke, bal, kimyon, tuz ve karabiber ilave edip ocaktan alın. Mercimek 30 dakika piştikten sonra erişteleri tencereye ekleyin. Kısık ateşte beş dakika pişirip soğanlı karışımı çorbaya katın. 10-15 dakika daha pişirin. Üzerine tereyağında yakılmış kırmızı biber dökün ve servis yapın.