



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ DEREOTLU ÇORBA

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 çay bardağı erişte
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
1 demet dereotu

Yeşil mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. 5 dakika kaynadıktan sonra mercimekleri süzün. Tencereye yağı koyun ve üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, süzülmüş mercimeği ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6- 7 bardak sıcak su koyup kaynatın. En son içine erişteleri de ilave edip, erişteler pişinceye kadar biraz daha pişirin ve bolca kıyılmış dereotunu içine ekleyip sıcak olarak servis yapın.