



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ su bardağı erişte
Yarım çay bardağı kahverengi mercimek
1 baş (büyükçe) kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yumurta kadar yağ
Karabiber
Pul biber
Reyhan
Tuz
Limon

Yağı tencereye koyup içine küçük küçük doğranmış kuru soğan ilave ederek pembeleştirin. Salçaları sulandırıp soğana ilave edin. Et suyu koyarak kaynatın.

Yıkamış mercimeği kaynayan suya koyun ve mercimek pişince tuz atın.

Daha sonra erişteyi ilave edin. 3-4 taşım kaynatarak eriştenin pişmesini sağlayın.

Ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Serviste isteğe bağlı olarak kırmızı ve karabiber ile limon kullanabilirsiniz. Hem doyurucu hem ısıtıcı hem de lezzetli olmasından dolayı özellikle kışın tercih edilen ve her damak tadına uygun bir çorbadır. İlçelerde, çorbaya kavurma, reyhan veya kurutulmuş maydanoz koyma tercih edilirken, il merkezinde tercih edilmez. Bu çorba erişte olmadığı zaman mercimek-arpa şehriye veya mercimek-ve pirinç ile de yapılabilir.

