



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Ufak kırmızı mercimek hazırlanır, sonra pişirilir. İstenirse pişen mercimeğe kavurma katılabilir. Çorbanın yağı, tuzu konur. Mercimek pişerken biraz reyhan, biraz kırmızı biber konur. Bakılır. Suyu azsa ilave edilir. Daha sonra erişte karıştırılır. İki arşın (taşım) bu şekilde kaynatılır. Eriştenin pişmiş olduğı anlaşılınca ocaktan indirilir ve servis yapılır.

