



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI

Malzeme:

200 gram Bizim Yeşil Mercimek

150 gram erişte

7 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1,5 çorba kaşığı biber salçası

1 çay bardağı Bizim Mutfak Un

1 tatlı kaşığı pul biber

Süslemek için :

dereotu

Bir tencerede mercimekleri haşlayın. Erişteyi tavada ya da fırında hafif kızarana kadar kurutun. Kaynayan mercimeğin içine ilave edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada un, sıvıyağ, biber salçası ve pulbiberi kavurun. Kavurma işlemi bitince kaynamakta olan eriştelili çorbaya ilave edin. Biraz daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp dereotu ile süsleyerek servis yapın.