



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ ERİŞTE

1 küçük kase ev eriştesi  
1 su bardağı yeşil mercimek  
1 kuru soğan  
Çekilmiş karabiber  
2 yemek kaşığı yağ  
Tuz

İlk önce ev eriştesini sıcak tuzlu suda yumuşayana dek haşlayalım. Suyunu aldırma usulü de, yapabiliriz. Suyunu çektirene kadar pişirelim. Bunun için yağda kavurmak gerekir erişteleri, daha sonra sıcak su eklenir. Suyu çekene kadar pişirilir. Haşladığımız erişteleri süzelim. Ayrı bir tavada soğanı yağda soteleyelim. Haşladığımız ve süzdüğümüz mercimekleri ilave edelim ve karıştıralım. Tuzunu, karabiberini ekleyelim ve karıştıralım. Servise hazır.

