



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLI ERİŞTE

<https://www.bim.com.tr>

3 çorba kaşığı Sole Ayçiçek yağı  
1 adet iri soğan  
4 diş sarımsak  
3 adet havuç  
1 tepelme çorba kaşığı Yurdum domates salçası  
3 silme çay kaşığı Rafine Sofra tuz  
1 tatlı kaşığı Destan nane  
1 silme çay kaşığı Destan karabiber  
1 tatlı kaşığı Destan pul biber  
1 su bardağı Saban yeşil mercimek  
2 avuç ıspanak  
2 avuç Ekmecik erişte  
8 su bardağı su

1 adet iri soğanı ve 3 adet havucu küp küp doğrayın. 4 diş sarımsağı ince ince dilimler halinde kesin. Tencereyi ocağa alın ve 3 çorba kaşığı Ayçiçek yağını aktarın. Yağ kızmaya başlayınca soğanları ekleyip 2 dakika kavurmaya başlayın. Soğanlar hafif renk almaya başlayınca havuçları ekleyip kavurmaya devam edin. İnce ince dilimlenmiş sarımsakları ve 1 tepelme çorba kaşığı domates salçasını tencereye ekleyip 2 dakika daha kavurun.

Tencereye 1 su bardağı yıkanmış yeşil mercimek, 2 avuç ıspanak, 1 silme çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 3 silme çay kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı nane ekleyin.

Tencereye 8 su bardağı su ekleyip karıştırarak 15-20 dakika pişirin.

2 avuç erişteyi tencereye ekleyin ve 10-12 dakika daha pişirmeye devam edin.

Erişteli yeşil mercimek çorbasını üzerine birkaç dal maydanoz ile servis edebilirsiniz.

