



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ ERİŞTE

200 gr un  
2 yumurta  
2 su bardağı yeşil mercimek, haşlanmış  
50 gr İçim Tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz-karabiber  
1 tatlı kaşığı nane

Un, yumurta ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını yoğurarak hamur haline getirin. En az bir saat dolapta dinlendirin. Hazırladığınız hamuru oklava yardımı ile açabildiğiniz kadar ince ince küçük şeritler halinde parçalara kesin. Erişteleri nemsiz bir yerde temiz bir bezin üstüne sererek ya da 60 derecelik fırında iyice kurutun. Pilav tenceresinde İçim Tereyağı'nı eritip kuruttuğunuz erişteleri renkleri değişene kadar kavurun. Erişteler renk değiştirdikçe üzerini örtecek kadar ılık su ilave edip kapağını kapatın. 2 dakika sonra mercimekleri ilave edin. Tuz, nane ve karabiber ekleyin. 15 dakika kadar bu şekilde ağır ateşte pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıcak servis edin.

