



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ ERİŞTE

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı erişte  
1 adet soğan  
Yarım çorba kaşığı biber salçası  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
8 su bardağı kaynar su  
Az tuz

Mercimekleri bol suda kaynatın. Suyunu süzüp sıcak suyla yıkayın. Soğanı yağda pembeleştirin. Salçayıda ekleyip kavurmaya devam edin. Mercimek ve suyu ekleyip mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Son olarak eriştele de ekleyip 15 dk kadar pişirin.

