



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ ERİŞTE

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 çay bardağı erişte
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 7 su bardağı su
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan

Mercimeği, üzerini üç parmak geçecek kadar suda beş dakika haşlayıp süzün. Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Salçayı, süzölmüş mercimeği ve ezilmiş sarımsağı ekleyip karıştırın. Üzerine sıcak suyu koyup kaynatın. Eriştelele ilave edip pişinceye kadar ocakta tutun. Sıcak sıcak servis yapın.