



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ ERİŞTELİ YOĞURT ÇORBASI

- 1 Su Bardağı mercimek
- 1 Su Bardağı erişte
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Yemek Kaşığı tereyağı
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 2 Tatlı Kaşığı nane

Mercimeği haşlayın 1 yemek kaşığı tereyağını eritin üzerine 8-10 su bardağı su ekleyin erişteyi ekleyip yumuşayana kadar pişirin haşlanmış mercimeği ekleyin ayrı bir kaptaki yoğurt yumurta sarısı ve unu pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın çorbanın suyundan 1-2 kepçe alıp yoğurtlu karışıma ekleyin ve hızlıca karıştırın kalan bir kaşık tereyağını ayrı bir kaptaki eritip naneyi içine katın ve kavurun naneli karışımı ve dilediğiniz miktar tuzu çorbaya ekleyip bir taşım daha kaynatın ve altını kapatın