



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TUTMAÇ ÇORBASI

2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı yeşil mercimek
2 ay bardağı erişte
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sana yağı
1 fiske tuz
1 fiske pul biber
1 fiske nane

Mercimeęi haşlayın.Mercimeęin haşlanmasına yakın erişteleri de ilave edin.Yoğurdu ayrı bir kapta karıştırın.Tencereye yavaş yavaş ilave edin.Rendeledięiniz sarımsağı ve tuzunu ekleyip pişirmeye 5 dakika kadar devam edin.Bir tavada sana yağını eritip pul biberi ve nane kızdırıp çorbanın üzerinde gezdirin.