



TOYGA ÇORBASI

1/2 kg Mercimek
3 Adet Soğan
4 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Kase Erişte
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1/2 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
İsteğe Bağlı Et Suyu

Mercimeği haşlayalım ve et suyunu ilave edelim. Soğanları yağda kavurup salçayı ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. Soğanlı karışımı çorbaya koyalım. Erişteyi ve tuzu ilave edip kaynayana kadar pişirelim. Ertilen tereyağına naneyi ekleyelim ve çorbaya karıştırarak servise hazır hale getirelim.

