



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI

2 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
2 kaşık margarin
2 su bardağı yoğurt
1 kuru soğan
2 kaşık un
2 su bardağı su veya et suyu
Kuru nane
Tuz
Karabiber

Mercimekleri haşlayın. Suyunu süzüp kenarda bekletin. Soğanları yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Mercimekleri ilave edip karıştırın. Yoğurtla unu karıştırıp tuz ve karabiberi ekleyin, ardından mercimekleri ilave edin. Suyu da koyup kaynatın. Kaynadıktan sonra erişteyi ilave edin ve 15-20 dakika daha kaynatın. En son naneyi koyup altını kapatın.

