



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TUTMAÇ ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek
- 1 Avuç erişte
- 1 Çorba Kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Çorba Kaşığı nane
- 2 Su Bardağı yoğurt

Yeşil mercimeği tencereye alıp üzerine su ekleyin. Mercimekler pişmek üzere iken erişteleri ilave edin. Erişteler pişince 2 su bardağı yoğurdu bir kapta karıştırın. Çorbanın suyundan yoğurda ekleyip ılıtın. Yoğurdu çorba tenceresine ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Bir tavada yağı eritip biberi kızdırın. En son üzerine bolca nane serpin.