



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI

1/2 Su Bardağı Mercimek
1/2 Su Bardağı Erişte
7 Su Bardağı Su
1/2 Su Bardağı Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Yumurta
1 Adet Et Bulyon
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber
1 Tutam Pulbiber
1 Tutam Nane

Yeşil mercimeği tencereye alalım. Orta ateşte 10 dakika kadar kaynatalım. Kaynayan mercimeğin içine eriştelere atıp 1 yemek kaşığı yağı ekleyelim ve yumuşayınca kadar kaynatalım. Bir kâsede yoğurtla 1 yumurta sarısını çırpıp kaynayan çorbanın suyundan 2 kepçe yoğurda ekleyelim ve çırpmaya devam edelim. Çırpığımız yoğurdu çorbaya ekleyelim ve kısık ateşte 6-7 dakika daha pişirelim. Servis edelim.

