



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı el kesimi erişte
- 6 bardak su
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz

Yeşil mercimekleri yıkayın.

Bir tencereye alıp, sıcak su ilave ederek mercimekler yumuşayınca kadar haşlayıp süzün.

Tereyağı ve zeytinyağını çorba tenceresine ilave edin.

İnce kıyılmış soğanları kavurun.

Salça, tuz ve toz biberi ilave edip 6 bardak sıcak su ile kaynatın.

Mercimekleri ve erişteyi kaynayan çorba suyuna ilave ederek pişirin.

15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

