



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
1/2 su bardağı erişte  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı un  
5 su bardağı sıcak tavuk suyu  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
Servis için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı nane  
1/2 tatlı kaşığı pul biber

Yeşil mercimeği üzerini geçecek kadar su ilavesi ile haşlayın. Kuru soğan ve sarımsağı incecik kıyın. Tereyağını ayrı bir tencerede kızdırın. Kıyılmış soğan ve sarımsağı renk alana kadar, orta ateşte kavurun. Domates ve biber salçalarını katıp, karıştırın. Unu ekleyin ve kokusu çıkıp, renk alana kadar kavurma işlemini sürdürün. Tuz ve karabiberi ekleyin. Sıcak tavuk suyunu azar azar ilave edin. Unun topaklanmaması için; bir çırpma teli yardımıyla hızlıca karıştırın. Erişteyi ekledikten sonra çorbayı kaynatın. Haşlanan yeşil mercimekleri, haşlama suyunu süzdükten sonra çorba tenceresine aktarın. Erişte ve haşlanmış yeşil mercimekler ile birlikte çorbayı, 8-10 dakika daha kaynatın.

