



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı erişte
5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber (tercihe göre)

Yeşil mercimeğin üzerini geçecek kadar su ilave edin ve haşlayın.
Kuru soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın.
Doğramış olduğunuz soğan ve sarımsağı sıvı yağda kavurun.
Haşlanmış olan yeşil mercimekleri süzün.
Kavrulan soğan ve sarımsağa, domates ile biber salçasını ekleyin. Ardından karıştırın.
Erişteyi üzerine ilave edin ve yaklaşık 2 dakika kavurun.
Haşlanan yeşil mercimekleri de üzerine ekleyin.
Tuz, karabiber, pul biber ve naneyi ekleyin.
Son olarak beş su bardağı sıcak suyu üzerine dökün ve karıştırın.
Çorbayı 15 dakika kaynamaya bırakın.

