



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı su
1 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
Dilerseniz 1 çay kaşığı pul biber

Bir tencerenin içine yeşil mercimekleri dökün ve üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kuru soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın ve sıvı yağda kavurun. Haşlanan yeşil mercimeklerin suyunu süzün. Kavrulan soğan ve sarımsakların içine domates ve biber salçasını ekleyip karıştırın. Üzerine erişteyi de ekleyip yaklaşık 2 dakika daha kavurun. Ardından haşlanmış olan yeşil mercimekleri de üzerine ekleyin. Tuz, karabiber, pul biber ve naneyi ekleyin. Son aşamada ise sıcak suyu da ilave edip karıştırın ve yaklaşık 15 dakika kaynamaya bırakın.

