



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

3 kg et suyu veya su
3 avuç mercimek
1-2 baş soğan
1 avuç erişte veya şehriye
50 gr sirke (1 kahve fincanı)
2 kahve kaşığı nane
25 gr yağ (1 çorba kaşığı)
20 gr un (1 dolu kahve kaşığı)

Ayıklanıp yıkanan mercimek akşamdan suda bırakılır. Sonra 25 dakika kadar pişirilir. Diğer taraftan soğanlar yağla birlikte kavrulur. Sonra un ilâve edilir, birkaç defa karıştırılır, et suyu ve haşlanan mercimekler içine atılır. Yavaş ateşte kaynatarak, taneler ezilmek üzereyken nane ilâve edilir. Çorba içilirken tabaklara birer kaşık sirke konur.