



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 su bardağı erişte
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
6 su bardağı su
Kimyon

Yeşil mercimeklerin üzerine su koyup 5 dakika haşlayıp süzün. Çıkan kara suyunu dökmelisiniz. Tencereye tereyağını koyup eritin ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. Üzerine mercimekleri, salçayı ve ezilmiş sarımsakları koyup 3 dakika kavun. Sıcak suyu üzerine ilave edip mercimekler pişinceye kadar 20 dakika kaynatın. Bu arada kaynamaya başlayınca içine eriştelere de atmalısınız ki birlikte pişsinler. İçine baharatları da ekleyip sıcak servis yapın.