



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
8 su bardağı et suyu
Tuz
Pul biber
Nane
Karabiber
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yeşil mercimekleri 20 dakika kadar haşlayıp süzün.
Soğanları yemeklik doğrayın.
Sıvı yağı tencerede kızdırın.
Soğanları yağda kavurun.
Soğanlar kavrulunca salçayı da ekleyin ve onu da kokusu çıkana kadar kavurun.
Et suyunu ilave edip kaynamasını bekleyin.
Kaynadığında haşladığınız mercimekleri ve eriştelere de çorbaya ilave edin.
Tuzu ve baharatları da ekleyip eriştelere yumuşayana kadar çorbayı pişirin.
Biraz dinlendirdikten sonra servis edin.

