



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI

Pelin Süme Sak

1 su bardağı yeşil mercimek
1 orta boy kuru soğan
1 çay bardağı erişte
1 tatlı kaşığı kuru reyhan (yoksa nane'de kullanılabilir)
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

1- Bir gece önceden ayıklanmış mercimekleri suya koyup bekletin. Ertesi gün mercimeklerin üzerini geçecek kadar su ilave edip, bir taşım kaynatıktan sonra suyunu dökün.
2- Tencereye tereyağını koyun, kuru soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Soğanlar kavrulunca içine salçasını ilave edip bir kaç dakika daha kavurun.
3- Yemeğin suyunu ekleyin. (yaklaşık 5-6 su bardağı)Üzerine yeşil mercimekleri ve baharatları ilave edin.4- Su kaynadıktan sonra erişteyi içine ekleyin. Orta harlı ateşte erişte yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Sıcak olarak servisini yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.06.2023