



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı riviera tipi zeytinyağı
- 1 adet iri boy soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 avuç erişte
- 2 çay kaşığı kuru nane
- 2 çay kaşığı acı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz

Yıkayıp ayıklanmış mercimek tuzlu suda haşlanır. Küp küp doğranmış soğan tereyağında kavrulur, salça eklenir. Süzölmüş mercimek karışıma katılarak karıştırılır. Zeytinyağı arzuya göre azaltılarak veya aynı ölçüde eklenir. 7 su bardağı sıcak su konur ve hafif ateşte pişirilir. Erişte, tuz, biber ve nane eklendikten sonra 5-6 dakika daha kaynatılır.

Not: Erişterler su çekip çorba fazla katı bir hal almaya başlarsa, biraz daha sıcak su eklenebilir. İstenirse domates ve biber ekleyebilir.

