



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## GÜZ ÇORBASI



- 1 Su bardağı yeşil mercimek
- 1 Su bardağı hazır erişte
- 1 Su bardağı yoğurt
- 8 Diş sarımsak
- 1 Dolu çorba kaşığı un
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 5 Su bardağı su ya da et suyu
- Üzeri için;
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çay kaşığı sumak

- # Yeşil mercimekler ayıklanır, yıkanır, üzerine 3 su bardağı su konur, düdüklü tencerede kaynama noktasına geldikten sonra 10 dakika haşlanır.
- # Mercimek haşlandıktan sonra, haşlama suyu dökülmez, üzerine 5 su bardağı su ya da et suyu eklenir, kaynayınca erişte katılır.
- # Bu arada sarımsaklar dövülür, üzerine un ve yoğurt konur, tuz eklenir, iyice karıştırılır.
- # Erişteler yumuşayıp kabarmaya başlayınca yoğurtlu karışım üzerine ince akıtarak ve karıştırarak eklenir.
- # Çorba sık sık karıştırılır, kaynama noktasına geldikten sonra, ocak kısık ateşe ayarlanır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Sıvıyağ, sumak ve pul biber, pul biberin rengi çıkana kadar kızartılır.
- # Çorba kaseye ya da çukur tabağa konur, üzerine kızaran biberli yağ gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Mercimeğin haşlama suyu dökülmediği için, çorbanın rengini koyulaştırabilir. Ancak haşlama suyu dökülmesi halinde çorbanın besleyici değeri azalır.