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 İçin;
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.