



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

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI



Eriştel Mercimek Çorbası

- 1,5 Su bardağı yeşil mercimek
- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1,5 Su bardağı erişte
- 2 Adet soğan
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 7 Su bardağı su
- 1 Et su tablet

- # Öncelikle eriştel haşlanır.
- # Diğer taraftan 1 soğanla birlikte mercimek haşlanır.
- # Erişte soğuk sudan geçirilir.
- # 1 Soğan yemeklik doğranır, yağda pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine erişte ve mercimek eklenir, karıştırılır.
- # En son sıcak su ve et su tablet konup, bir taşım kaynatılır.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse soğanla birlikte 100 gr. kadar dana kıyma da konabilir.