

Eriste Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi yesil mercimek

1,5 su bardagi eriste

12 su bardagi sicak su

1 adet orta boy sogan

5 yemek kasigi zeytinyagi

Tuz

Istege gore tereyagi ve nane

Yapilisi

Derin bir tencereye zeytinyagini ve sogani alin. Orta ateste 1 dakika kadar soganlari iyice kavurun. Kavurdugunuz soganlara yikayip suzdugunuz mercimekleri ekleyerek 2 dakika kadar kavurun.

Tencereye 10 su bardagi suyu ekleyin ve orta ateste mercimekler yumusayincaya kadar iyice pisirin.

Pisen mercimeklere eristeleri, 2 su bardagi sicak suyu ve damak tadiniza gore tuz ekleyin.

Kisik ateste eristeler yumusayincaya kadar pisirin.Istege gore uzerine tereyaginda nane kavurarak servis yapin.AFIYET OLSUN