

Eristeli Yesil Mercimek Corbasi

Malzemeler

1 su b. yesil mercimek

1 su b. eriste

1 adet sogan

2 yemek k. salca

2 yemek k. tereyagi

Nane

Kirmizi biber

Yapilisi

Yesil mercimekleri kucuk bir tencerede 5 - 10 dakika kadar hafifce siyah suyu cikana kadar haslayin ve suzun. Cok haslamayin. Soganlari yemeklik dograyarak yagda kavurun, salcayi ekleyin kokusu cikana dek kavurmaya devam edin. Daha sonra uzerine 1.5 - 2 litreye yakin su alarak eriste ve mercimekleri ekleyin. Eristeler yumusayana kadar ara ara karistirarak pisirin. Altini kapattiktan sonra nane ve kirmizi biber yakip corbaniza ilave edin.