



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Əriştəli Mərcimək Çorbası

Erişteli Mercimek Çorbası



1,5 Stəkan göy mərcimək  
8 Yemək qaşığı duru yağ  
5 Stəkan əriştə  
2 Ədəd soğan  
2 Çay qaşığı duz  
7 Stəkan su  
1 Ət su tablet

- # Əvvəlcə əriştələr xaşlanır.
- # Digər tərəfdən 1 soğanla birlikdə mərcimək xaşlanır.
- # Əriştə soyuq sudan keçirilir.
- # Qalan 1 soğanla yeməklilik doğranır, yağda çəhrayı rəng alana qədər qovrulur.
- # Üzərinə əriştə və mərcimək əlavə edilir, qarışdırılır.
- # Ən son isti su, duz və ət su tablet qoyulub, bir dəfə daşana qədər qaynadılır.
- # İsti xidmət edilir.

Not: Arzu edilərsə soğanla birlikdə 100qr. Qədər dana qiymə də istifadə oluna bilər.