



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Ümit Usta

300 gram kırmızı mercimek
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
6 su bardağı su
1/2 paket margarin
Tuz
Üstüne koymak için:
50 gram margarin
Kırmızıbiber
Kıtır ekmek

İnce kıydığımız kuru soğanları, çeyrek paket margarin yağında pembeleştirdikten sonra, içine çok iyi yıkadığımız mercimekleri ilave edip, bir kere karıştırılır.

6 su bardağı suyunu ve yeterince tuzunu ilave edip, iyice haşlayalım.

Mercimekler püre olunca, tel süzgeçten süzüp, posasını ayırılır.

Başka bir tencerede, unu, çeyrek paket margarin yağında kavurup, önce sütü, sonra da süzdüğümüz mercimekleri ilave edip, hep birlikte pişirelim.

Kırmızıbiberi, 50 gram margarin yağında kızdırıp, çorbanın üstüne dökelim.

Kıtır ekmekle süsleyerek, servis yapalım.

Not: Kıtır ekmek yapmak için, kabuğunu soyduğunuz bayat ekmeği kuşbaşı şeklinde kestikten sonra, ister sıvıyağda, isterseniz de fırında kızartabilirsiniz. Süzme olarak yaptığımız bu çorbanın içine, 1 adet havuç ve 1 adet patates de katarak, hem kıvam artırmak hem de nefis bir çorba içmek mümkündür.