



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

8 bardak et suyu
1 bardak üç çeyrek kırmızı mercimek
2 baş iri soğan
1,5 çorba kaşığı sade yağ
üç çeyrek kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
yeteri kadar tuz
2 bardak su

Tencereye 2 bardak su ile taşları, çöpleri ayıklanmış, iyice yıkanmış kırmızı mercimek konur. Orta ısıdaki bir ateşte mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirilir. (Mercimeğin suyu çekilip de iyice yumuşamamışsa, biraz daha sıcak su katılarak kaynatılır.) Mercimek iyice yumuşayınca orta incelikteki bir süzgeçten tahta bir kaşıkla ezilerek geçirilir. Bir başka tencereye yağla ince ince doğranmış soğan konur ve orta ısıdaki bir ateşte kavrulur. Soğan pembeleşince buna un katılır ve çabuk çabuk karıştırarak 3 dakika da unla birlikte pişirilir. Sonra unla kavrulmuş soğanlara elekten geçirilerek püre durumuna getirilmiş mercimeklerle yeteri kadar tuz ve kırmızıbiber katılır. Ayrıca hazırlanacak et suyundan da 8 bardak kattıktan sonra tencerenin kapağı hafif aralık kalacak biçimde örtülür. Çorba 10 dakika kadar kaynatılır. 10 dakika sonra tadına bakılır'. Tuzu, biberi yeterliyse servis kâsesine boşaltılır ve sofraya çıkarılır.