



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Michael Montignac

250 GR KIRMIZI MERCİMEK
1 BAŞ KURU SOĞAN
2 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI (KOMİLİ RİVİERA)
1 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ MAYDANOZ
1 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ NANE
TUZ
KARABİBER

Mercimeği iyice yıkayın. Sonra bunları bir tencereye koyun ve üzerlerini biraz geçecek kadar soğuk su ekleyip orta ısıda yarım saat, mercimekler pişene dek haşlayın. Sonra mercimekleri süzün ve mikserden geçirin. Bir tencerede iki çorba kaşığı zeytinyağında ince kıyılmış soğanı sarartın. Üzerine üç bardak sıcak su koyun ve kaynar suya mikserden geçirdiğiniz mercimek püresini katın, iyice karıştırın. 5 dakika pişirin. Tadına bakarak tuz ve karabiberini ayarlayın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve nane serperek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020