



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PIRASALI ZENCEFİLLİ ÇORBA

2 çorba kaşığı sana klasik
1 adet pırasa
2 parça zencefil
1 adet havuç
1 çay bardağı kırmızı mercimek
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
2 parça zencefil
1 su bardağı et suyu
1 tutam tuz ve su

Tencereye yıkadığımız mercimeği sıcak su ile alıyoruz ve haşlıyoruz. Diğer tarafta pırasayı ince, ince doğruyoruz, ve ardından havucu rendeliyoruz.Bu malzemeleride tencereye ilave ediyoruz. Farklı bir tencereye sarımsağı doğrayıp margarin ile kavuruyoruz. Üzerine unu ekleyip kavuruyoruz. Üzerine önce soğuk su ardından et suyunu verip kıvamını açıyoruz ve zencefili rendeliyoruz.Diğer taraftaki kaynayan malzemeleride bu tencereye ilave edip tuzunu ve bir miktar daha suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatıp indiriyoruz. Servis yaparken ince kıyılmış maydonozu serpip servis yapıyoruz.