



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler

- 1/2 su bardağı yeşil mercimek
- 4 çorba kaşığı margarin
- 1 orta boy soğan
- 1 orta boy havuç
- 6 su bardağı et ya da tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 3 dilim ekmekten hazırlanmış kruton

Hazırlanışı

Margarinin yarısını kalın tabanlı bir tencerede eritip, ince doğranmış soğanı ilave edin. Orta ateşte soğanı ve kazınıp, iri halkalar halinde doğranmış havucu birkaç dakika, soğan pem-beleşinceye kadar sote edin. Soğan pembeleşince mercimeği katıp, 1 dakika soğanla birlikte sote edin. Et suyunu ilave edip, harlı ateşte bir taşım kaynatın. Bu arada çorbanın üzerinde oluşan kefi alıp, atın. Ağır ateşte yaklaşık 30-45 dakika, mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Çorbayı ince tel süzgeçten temiz bir tencereye süzün. Tekrar bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ilave edin. Kalan margarini küçük bir kaptaki ağır ateşte eritin. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip, karıştırın. Mercimek çorbasını kâselere boşaltıp, üzerine kırmızıbiberli yağ gezdirin. Yanında kretonla birlikte servis yapın.