



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 adet sütlü kahve fincanı kırmızı mercimek
Tavuk suyu
1 yemek kaşığı pirinç
Zeytinyağı
1 adet soğan
Kekik
Nane
Tuz
Kırmızı biber

Öncelikli olarak tavuk suyu için bir parça tavuk etini 2-3 bardak suda haşlıyoruz. Çorba için kullanacağımız tencereye bir adet soğan , 1 yemek kaşığı pirinç ve kırmızı mercimeğimizi koyuyoruz.Haşlamış olduğumuz tavuk suyu ve göz kararı bir miktar su daha ilave ederek bir taşım iyice mercimekler eriyene kadar pişiriyoruz.En son blendırdan geçirip baharatları ve bir 2-3 kaşık zeytinyağı ilave ederek servise sunuyoruz. Yanında kızarmış küp küp kesilmiş ekmekler verilebilir.

