



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇORBASI

1 ay bardağı kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
5 su bardađı su veya tavuk suyu
1 ay bardađı süt
Tuz, karabiber
zeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
İnce kıyılmış taze nane

Kırmızı mercimekleri yıkayın ve szn. Çorbanın kıvamını artırmak için mercimekleri tencereye alın. Tencerede tereyağını eritin, ardından unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Bu aşama, çorbanın lezzetli ve kıvamlı olmasını sağlar. Kavrulan una su veya tavuk suyu ve sütü ekleyin. Karışımı iyice çırpıcıyla karıştırmak pürüzsüz hale getirin. Yıkamış mercimekleri tencereye ekleyin ve kısık ateşte mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Çorbanın tuz ve karabiberini ekleyip birkaç dakika daha pişirin. Küçük bir tavada tereyağını eritin, üzerine kırmızı pul biber ekleyip karıştırmak.

