



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı taran
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı zerdeçal
- 2 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kişniş
- 2 adet defne yaprağı
- 2 adet limon suyu
- Tuz
- Üzerine taze kişniş

Tencereye yağı ve küp doğranmış soğanları koyun ve pembeleştirin. Sarımsakları ve küp doğranmış domatesi kavurun. Yıkamış kırmızı mercimeği ilave edin ve 3-4 dakika kavurun. Sıcak suyu ve limon suyunu koyarak mercimekler pişene kadar kaynatın. Baharatları ilave ederek blender yardımıyla pürüzsüz hale getirin. Taze kişniş yaprakları ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.