



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.