



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCEREDE MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.karaca.com>

200 ml kırmızı mercimek
1 tane orta boy soğan
2 tane sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ ayçiçek ya da zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı isteğe göre baharat kimyon, karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 litre su ya da tavuk suyu

Düdüklü tencereyi ocağa alın ve içine sıvı yağı ekleyin. Isınınca doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyerek kavurun.

Soğanlar pembeleştikten sonra salçayı ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.

Yıkanmış mercimeği ve baharatları (isteğe bağlı) ekleyin, birkaç kez karıştırın.

Su veya tavuk suyunu tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve yüksek ateşte kaynamaya başlayana kadar bekleyin.

Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve düdüklü tencerenin düdüğü çalmaya başladığında, ocağın altını kapatın.

Tencerenin basıncı düştükten sonra kapağı açın. Çorbanın kıvamını kontrol edin, eğer istediğiniz kıvama gelmemişse biraz daha pişirin.

Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin veya çatal yardımıyla ezin. Tuzunu ekleyin ve karıştırın.

Servis yapmadan önce çorbayı isteğe bağlı olarak üzerine limon sıkabilir ve yanında taze ekmekle servis edebilirsiniz.

