



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 8 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi:
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- ½ su bardağı yoğurt

Hazırlanışı

Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayın.

Patatesin kabuğunu soyup, kararmaması için su dolu bir kâsede bekletip, çorbaya eklemeyen rendenin geniş tarafı ile rendeleyip, patatesler kararmadan çorbaya ekleyin.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Derin bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk aldıktan sonra içine rende patates ve havucu ekleyip, kavurmaya devam edin.

Daha sonra içine ayıkladıktan bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar yıkadığınız kırmızı mercimekleri, kuru naneyi, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırın.

En son içine tavuk suyunu ekleyip, sebzeler ve mercimek yumuşayınca kadar bir taşım kaynatın.

Çorba kaynarken küçük bir kâsede yoğurdu, limon suyunu ve yumurta sarısını bir çırpıcı veya mikser yardımı ile karıştırın.

Çorbayı ateşten indirmeden içine karıştırarak terbiyeyi ekleyip, bir taşım kaynatın. Terbiyeyi ekledikten sonra çok kaynatırsanız eğer çorba kesilir.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.