



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ MERCİMEK ÇORBASI

Özgür Şef

1 SU BARDAĞI KIRMIZI MERCİMEK
1 BAŞ SOĞAN
BİRKAÇ YAPRAK TAZE KİŞNİŞ
BİR AVUÇ KIRIK ZEYTİNYAĞLI LAY'S
1 ADET HAVUÇ
2 YEMEK KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1,5 LİTRE SU
2 FİNCAN ET SUYU (VARSA)

Tencereye soğanı ve yağı koyup kavurun. Soğan biraz piştikten sonra mercimeği ekleyin. Bu arada havucu da rendeleyip tencereye ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Son olarak et suyunu ve suyu ilave edip havuç ve mercimekler iyice ezilene kadar pişirin. Çorbayı servis etmeden önce blanderdan geçirip ince delikli bir kevgirden çorbayı süzün. Servis ederken üzerine kırık Lay'sleri kişniş ile karıştırıp atın.