



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

250 gr Hindi Kalça Kuşbaşı (4'e kesilmiş)
1 lt piliç suyu
120 gr yeşil mercimek (ıslatılmış)
25 gr tereyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 adet büyük boy havuç (küçük küp doğranmış)
1 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
1 adet pırasa (sadece beyaz kısmı, ince kıyılmış)
100 gr mantar (ince dilimlenmiş)
1 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı kekik
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Piliç suyunu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Etlere ilave edip, tekrar kaynama noktasına kadar ısıtın. Orta ateşte ve ara ara üzerinde oluşan köpüğü alarak, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Yeşil mercimekleri süzüp, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın ve 10 dak. pişirip, süzün.

Tereyağını ısıtıp, soğanı katın. Karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek sırasıyla ve 5'er dak. aryla havuç, kereviz sapı, pırasa ve mantarı katın. Mantarı da karıştırarak 5 dak. pişirin.

Piliç suyunu süzüp, etleri ayırın.

Sebzelere, piliç suyu, mercimek ve defne yaprağını katıp, bir kez karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını hafif aralık kalacak şekilde kapatarak, sebze ve mercimekler hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Etlere katıp, tuz ve karabiberi serpin ve 10 dak. daha pişirin. Kekik serpererek servis yapın.

