



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 6 su bardağı su
- 2 adet küp doğranmış patates
- 1 adet orta boy patlıcan
- Yarım çay kaşığı toz safran
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 4 adet kurutulmuş arnavut biberi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet ince kıyılmış arpacık soğan
- 1 tatlı kaşığı tane hardal

Kırmızı mercimeği suda yumuşayınca kadar pişirin. İçine patates, küp doğranmış patlıcan, toz safran, toz zencefil ve ufalanmış arnavut biberini ilave edip 10 dakika daha pişirin. Diğer tarafta bir tavada erittiğiniz tereyağında soğan ve tane hardalı soteleyip çorbanın içine katın. Bir taşım daha kaynadıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

