



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİ SEBZELİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Necip Usta

- 1 adet orta boy soğan
- 2 litre et suyu
- 5 kahve fincanı kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 silme çorba kaşığı yağ
- 2 kahve fincanı un (60 gram)
- 125 gram pirinç
- Sebzeler:
- 2 adet orta boy havuç
- 2 adet orta boy pırasa
- 2 adet orta boy kereviz (yalnız beyazı)

- 1) Öncelikle Sebzelerin kabuklarını soyup yıkayınız. Pırasayı 10'ar santim ara ile keserek ortadan uzunlamasına yarınız. Havuç ve kerevizi uzunlamasına 1'er milim kalınlığında dilimleyiniz, tekrar dilimleri uzunlamasına kibrit gibi dilimleyiniz ve sonra hepsini enine küçük karecikler şeklinde kesin.
- 2) Kaynar suda 18 dakika haşlayıp ince tel süzgeçten süzdürüp soğutunuz.
- 3) Çorbanın soğanını soyup piyaz biçimi doğrayınız. Mercimeği yıkayıp bir süzgece çıkarınız. Bir tencereye 1 kaşık yağı koyup eritiniz, soğanı ilâve ederek orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartınız.
- 4) Mercimeği ilâve edip 1 dakika karıştırdıktan sonra, et suyunu ve tuzunu ilâve edip 30 dakika ağır ağır kaynatıp karıştırınız ve ateşten alınız.
- 5) Sonra mercimekleri suyu ile bir süzgeçten veya püre makinesinden tamamen geçiriniz.
- 6) Başka bir tencereye yağı koyup erittikten sonra unu ilâve ederek bir çırpma teliyle devamlı karıştırarak orta ateşte un sarı bir renk alıncaya kadar 3-4 dakika kavurunuz, sonra süzdürünüz.
- 7) Mercimeği ilâve ederek ağır ağır 2 dakika kaynatıp ateşten alıp, sebzelerle servis yapınız.