



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı Kırmızı Mercimek
6 su bardağı Su (Sıcak)
2 adet Soğan (Orta Boy)
5 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Balsamik Sirke
2 çorba kaşığı Susam
3 çorba kaşığı Tereyağı
3 çorba kaşığı Un
Tuz
Karabiber

2 bardak kırmızı mercimeği, 6 bardak kaynar suda iyice çözülünceye kadar pişirin. Bu aşamada mercimek benliğini kaybedip koyu bir bulamaç kıvamına gelecektir. Bu tarifi yoğun kıvamlı olacak şekilde hazırladık. Siz eğer daha sıvı bir çorba istiyorsanız su miktarını arttırabilirsiniz. Bu sırada 2 adet orta boy soğanı yarım halkalar şeklinde doğrayın ve kısık ateşte 5 çorba kaşığı zeytinyağı ile çevirmeye başlayın. Soğanlar pembeleşip kenarları kahverengiye dönmeye başlayınca 2 çorba kaşığı susam ve 1 çorba kaşığı balsamik sirke ekleyin ve 1 dakika daha çevirip ocağın altını kapatın. Ufak bir tencere veya sos kabında 2 çorba kaşığı tereyağına 2 çorba kaşığı un ilave edip nefis kokuncaya kadar karıştırın. Sonra çorbanıza ekleyin. İçinde kalan en lezzetli bölümü almak için kaba bir kaşık çorba koyun ve biraz çevirdikten sonra tenceredeki yemeğinize ekleyin. Sonra In Love El Blenderi ile çorbayı iyice pürüzsüz hale getirin. Ağız tadınıza göre tuzunu ekleyin. Kaseye aldığınız çorbanın üzerine karamelize soğanları koyarak servis yapın.

