



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAREMALİZE SOĞANLI ÇORBA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı susam
- 3 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı sirke
- 2 Adet soğan
- 2 Bardak kırmızı mercimek

2 bardak kırmızı mercimeği, 4 bardak kaynar suda iyice çözülünceye kadar pişirin. Bu aşamada mercimek benliğini kaybedip koyu bir bulamaç kıvamına gelecektir. Ben mercimek çorbasının yoğun kıvamlı olmasını tercih ediyorum. Siz eğer daha sıvı bir hal istiyorsanız su miktarını arttırabilirsiniz. Bu sırada 2 adet orta boy soğanı yarım halkalar şeklinde doğrayın ve kısık ateşte 5 çorba kaşığı sana margarin 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 sana margarin 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 Blendy ile çorbayı iyice pürüzsüz hale getirin. Ağız tadınıza göre tuzunu ekleyin. Kaseye aldığınız çorbanın üzerine karamelize soğanları koyarak servis yapın.