



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı (tepeleme) pilavlık bulgur
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 7 su bardağı su
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ½ tatlı kaşığı pul biber
- 2 tatlı kaşığı kimyon

Kırmızı mercimeği akan suyun altında iyice yıkayın ve süzün.

Düdüklü tencereye mercimeği, bulguru, tuzu, salçayı ve suyu koyun. Salçayı mümkün olduğunca suyun içinde eritin.

Orta ateşte buharı çıkıncaya kadar, buhar çıkınca da ateşi kısıp 7 dakika pişirin.

15 dakika sonra buharını çıkartıp tencerenin kapağını açın.

Küçük bir tavada sıvıyağı kızdırın.

Kızgın yağı, çorbanın üzerine ekleyin ve çırpma teli ile karıştırın.

Nane, pul biber ve kimyonu da ekleyip karıştırın.

Çok fazla bekletmeden servis yapın.

