



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı su
2 adet havuç
1 adet soğan
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Kimyon
Pul biber
Nane

1 adet soğanı yemeklik kesip zeytinyağında öldürün.

Bu arada bir su bardağı mercimeği yıkayıp hazır hale getirin.

Havuçları rendeleyin. Soğanlar pembeleşmeye başladığında unuda koyup iyice karıştırın.

Ardından mercimekleri havucu ve suyu ekleyip biber ve domates salçasını da katın. Mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Bu arada bazen karıştırın. Piştikten sonra arzu ettiğiniz ölçüde tuzu katın. Blendırdan geçirin.

Servis ederken arzu ederseniz kimyon ve pulbiber ekleyip karıştırın. Üzerinde nane serpin. Limon suyu sıkımayda unutmayın.