



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet havuç
1 adet patates
2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
6-8 su bardağı etsuyu
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz ve karabiber
Sosu:
3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak

1. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Patatesin kabuğunu soyduktan sonra rendeleyin. Rendelenmiş patatesin hava ile temas ettiğinde kararmaması için patates rendesini kullanıncaya kadar su dolu bir kâsede bekletin.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
5. Tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine bir süzgeç yardımıyla suynu süzdüğünüz. Rendelenmiş patatesi ilave edin. Sana Crème Bonjour ile rendelenmiş patatesi bir taşım kavurun.
6. Daha sonra içine renlenmiş havucu ekleyip, pişirmeye devam edin.
7. Kırmızı mercimeği ayıklayıp, bir süzgecin içinde nisaştası gidene kadar soğuk su ile yıkayıp ilave edin.
8. Kimyonu, tuz ve karabiberi, limon suyunu ekle karıştırın.
9. En son içine et suyunu ilave edip, bir taşım pişirin.
10. Çorba kaynarken sosu için; tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
11. Soğanlar pembeleştikten sonra içine kıyılmış sarımsakları ve kırmızı pul biberi ilave edip, kavurun.
12. Pişen çorbayı servis tabağına alıp, üzerine Sana Crème Bonjour ile hazırladığınız sosu gezdirip, sıcak olarak servise edin.

[ML® Mercimek Çorbası için tıklayın](#)