



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEKLİ VE KAVURMALI ÇORBA

<https://www.reisgida.com.tr>

1 Su Bardağı Reis Kırmızı Mercimek
1 Kahve Fincanı Reis Kepekli Pirinç
1 kahve fincanı Reis esmer köftelik bulgur
6 Su Bardağı Sıcak Su
2 Reis Soğan
3 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
250 Gr Kavurma
Kırmızı Pul Biber
Tuz

Kırmızı Mercimek, kepekli pirinç ve esmer köftelik bulguru bol suyla yıkayıp süzün.
Tencereye alın ve sıcak suyu ekleyip bakliyatlar yumuşayana kadar arada bir tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.
Soğanları kıyın.
Ayçiçek yağın başka bir tencereye alıp kısık ateşle soğanları kavurun.
Soğanları da tencereye alıp ısıtın.
Ufalanmış kavurmayı ekleyin.
1-2 dakika kavurup karıştırın ve tuzla tatlandırın.
Çorbayı kaselele paylaşırıp üzerine pul biber serpin ve sıcak servis edin.

