



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞNIŞLI MERCİMEK ÇORBASI

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

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı kişniş
2'şer adet havuç ve soğan
3 adet yeşil biber
2 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Mercimeği yıkayıp, süzdükten sonra tencereye alın. Kişniş, iri doğranmış havuç, dörde bölünmüş soğan, kıyılmış biber, doğranmış domates, tuz ve üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyin (ara sıra karıştırarak ve gerekirse su ekleyerek) pişirin. Mercimeğin rengi dönünce pulbiber, karabiber, kimyon, nar ekşisi ve zeytinyağı ekleyin. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Ocaktan alıp, tahta kaşıkla ezerek süzgeçten geçirin. Başka bir tencereye alıp, biriki dakika daha kaynatın. Arzuya göre nane ve krutonla servis yapın.

