



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MERCİMEK ÇORBASI

1 litre su
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 tane patates
Yarım havuç
2-3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
1 tatlı kaşığı tereyağı

1 litre suyu tencereye alalım.

İçerisine kırmızı mercimeği, iri doğranmış olan patatesi, ince uzun şekilde kesilmiş havucu, zeytinyağı, sarımsakları ekleyelim.

Tencere kapağını az açık şekilde kapatarak, kaynamaya bırakalım.

Tencereyi orta ateşte, yarım saat boyunca pişmeye bırakalım.

Sebzelerin piştiğini kontrol ettikten sonra hazır hale gelen malzemeleri, el robotu ile çekelim.

Çorba kıvamına gelene dek yani hiç pürüz kalmayacak hale gelene kadar çekmeye devam edelim.

Hala sıcakken içerisine tereyağı ekleyerek, lezzeti artırabilirsiniz.

Dilerseniz sunum esnasında dilediğiniz baharatları kullanabilir, zevkinize göre afiyetle yiyebilirsiniz.

Sıcak olarak kâselere alın.

Not: Tencerenin kapağını tamamen kapatır ve başından ayrılırsanız çorba taşma yapabilir.

