



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 adet patates
6-7 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı sıvı yağ
200 mililitre krema
Tuz
Karabiber
Kimyon

Mercimekleri yıkayıp süzün.
Kuru soğanları, patatesleri ve havuçları küp küp doğrayın.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Havuç ve patatesleri ekleyip biraz daha kavurduktan sonra mercimekleri ekleyin.
Üzerine tavuk suyunu da ilave edip mercimekler açılana ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Ocağı kapatıp çorbanızı el blenderi ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.
Krema ve baharatları ekleyip bir taşım daha kaydattığınız çorbanızı sıcak servis edin.

