



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KREMALI KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 3 adet kırmızı biber
- 1 paket kremalı tavuk çorbası
- 1 paket tavuk bulyon
- 1 su bardağı süt
- 1 paket krema
- 1 su bardağı rende kaşar

Kremalı tavuk çorbası 2 bardak süt ve 1 bardak su ve bulyon ilavesi ile, normal pişilir.(Çorba biraz koyu yapılır.) İstenilen ölçüde tabasco eklenir,tuz ayarı yapılır. Bir kenara bırakılır. Kırmızı biberler blenderda çirpılır, kremanın hepsi eklenir bir daha çirpılır. Koyuca pembemsi bir kıvam elde edilir. Kremalı biberli karışım çorbaya eklenir, çorba karıştırılarak bir taşım daha kaynatılıp, kapatılır. Tabaklara rendelenmiş kaşar peynir konup, çorba üzerine sonra konur. Tabaklar en son iri çekilmiş karabiberle süslenir ve servis yapılır.