



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKANTA USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

- 7 bardak su
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Üzeri için:
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Patates ve havucu minik minik doğrayın.

Geniş bir tencereye sıvıyağ, soğan, patates ve havuçları alın. Orta ateşte malzemeleri kavurun.

Salçaları ekleyin, yıkayıp süzdüğünüz mercimekleri de ekleyin ve iyice karıştırın.

Suyu ve tuzu ekleyip çorbayı orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynayan çorba için ayrı bir kaptaki hazırladığımız zeytinyağı ve kırmızıbiberden oluşan sosu çorbaya ekleyin.

Çorbayı blenderden geçirin. İçerisinde parçacık kalmayana kadar çırpın.

Lokanta usulü mercimek çorbanız hazır.

