



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKANTA USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı sarı mercimek
1,5 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

Öncelikle mercimekleri yıkayıp süzün.

Tereyağını eritip soğanları küp küp doğadıktan sonra içerisine atıp kavurun.

Ardından sarımsakları da ezip ilave edin.

Unu da ekledikten sonra 2-3 dakika kadar kavurun ve bir yandan çırpma teliyle çırparken diğer yandan tavuk suyunu azar azar ekleyin.

Son olarak mercimekleri de içine atıp suyu dökün ve kaynamaya bırakın.

Mercimekler pişince tuzunu ekleyin, karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatıp blender'dan geçirin.

Daha sonra ince delikli bir süzgeçten süzün ve pürüzsüz kıvama getirin.

Üzerine sosu için; tereyağı eritin ve pul biberi serpiştirerek sos haline gelince çorbayı servis ederken kaseinin üzerine dökün.

