



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKANTA USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 adet Bizim Mutfak Az Tuzlu Tavuk Bulyon
2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
2 yemek kaşığı un
1 adet havuç
Yarım yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 litre sıcak su
5 yemek kaşığı sıvı yağ
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Az Tuzlu Bulyonlar

Kırmızı mercimek çorbası için sıvı yağ tencereye alınarak yemeklik doğranan soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur.

Daha sonra un ilave edilerek kısık ateşte kavurmaya devam edilir.

Salça ilave edilir, kavrulduktan sonra küp küp doğranmış havuç ve iyice yıkanıp suyu süzölen mercimekler ilave edilir.

Üzerine su ve Bizim Mutfak Az Tuzlu Tavuk Bulyon eklenerek karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır.

Çorbamız kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra mercimekler ve havuçlar yumuşayana kadar ara ara karıştırılarak kısık ateşte pişirilir.

Çorba piştikten sonra blender'da çekilir. Blenderınız yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz.

Karabiber, tuz ve isteğe bağılı olarak kimyon eklenir ve karıştırılır. 5 dakika sonra ocaktan alınır.

Kıvamı koyu gelirse, bir miktar su ilave ederek bir taşım kaynatabilirsiniz.

Bu arada küçük bir tavaya iki yemek kaşığı tereyağı alınır, kızdırılır ve bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber eklenerek ocaktan alınır.

Mercimek çorbası servis kasesine alındıktan sonra üzerine kırmızı biberli sos gezdirilir ve bir dilim limon ile servis edilir.



