



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKANTA USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı kırmızı mercimek

1 adet soğan

2 yemek kaşığı un

1 adet havuç

Yarım yemek kaşığı biber ya da domates salçası (rengi kırmızı olsun isterseniz artırabilir ya da hiç kullanmayabilirsiniz)

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

2 litre sıcak su

5 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılış

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 kullanılacak ise salça ilave edilir, kavrulduktan sonra küp küp doğranmış havuç ve iyice yıkanıp suyu süzülen mercimekler ilave edilir.

Üzerine su 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 el blenderi ile güzelce ezilir. Eğer blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz.

Karabiber, tuz ve isteğe bağlı olarak kimyon eklenir ve karıştırılır. 5 dakika daha pişirilerek ocaktan alınır.

Kıvamı koyu gelirse size, bir miktar su ilave edilerek bir taşım kaynatılır.

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.



© lezzetler.com tarif no:178717 • adı:Lokanta Usulü Mercimek Çorbası • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:48