



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKANTA USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek (200 ml)
2 litre kaynamış su
1 büyük kuru soğan
1 orta boy patates
1 orta boy havuç
1 adet et bulyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Sosu için;
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pulbiber

Ayıkladığımız, yıkayıp süzdüğümüz mercimeği düdüklü tencereye alalım. Üzerine 1 et suyu tablet, doğranmış patates, kuru soğan, havuç, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı tuz, 2 litre kaynamış su üzerine eklenir. Kaynamaya geçince köpükleri alınır. Arada karıştırılır. Ddüğü kapatılır. 20 dk orta ateşte pişirilir. 20 dk sonrası blendırla tüm sebzeler yok oluncaya kadar çırpılır. 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı nane eklenir. 1 el çırpıcı ile sürekli karıştırarak 5 dk daha kaynatıyoruz. Üzeri için sıvı yağ, tereyağı eritip, 1 çay kaşığı pulbiber, 1 çay kaşığı nane ile sos hazırlayıp servis aşamasında sosuyla beraber servis edilir.