



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKANTA USULÜ SARI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 tane kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1.5 su bardağı sarı mercimek
- 6 su bardağı sıcak su
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı un
- 1.5 yemek kaşığı tereyağı

Soğanı ve sarımsağı yemeklik olacak şekilde küçük küçük doğruyoruz. Tencereye tereyağını koyup eritiyoruz. Bu aşamada ocağın altını çok açarak tereyağını yakmamalıyız. Eriyen yağın içerisine doğradığımız soğanı ve sarımsağı atıp soğanlar hafif pembeleşene kadar biraz kavuruyoruz. Daha sonra 1 yemek kaşığı un ekleyerek, kokusu çıkana kadar karıştırarak kavuruyoruz. Unun kokusu çıkınca yıkadığımız mercimeği ekleyip birkaç kez karıştırıyoruz. Son olarak sıcak suyu ilave edip kimyon, karabiber ve tuzunu da koyuyoruz. Çorbamızı kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz ve yaklaşık 30 dakika kaynatıyoruz. Mercimekler yumuşayınca pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender ile çekiyoruz. Çorbamızı kısık ateşte 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alıyoruz ve üzerine tereyağında kızdırdığımız pul biberi gezdirerek servis ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.05.2024