



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUTA ÇORBASI

Malzeme:

6 su bardağı su

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

2 adet orta boy patates

1 su bardağı Bizim Kırmızı Mercimek

3 adet orta boy havuç

1 adet soğan

30 gram Teremyağ

2 çorba kaşığı domates salçası

1.5 çorba kaşığı kimyon

Karabiber, pulbiber

Mercimeği yıkayıp süzün. Patatesi ve havucu tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Suyu çorbayı hazırlayacağınız tencereye aktarın, et bulyonu ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp içine havuç ve mercimeği ekleyin. Mercimek çok köpük çıkaracağından sık sık delikli kepçe ile köpüğünü alın. Çorba kaynarken Teremyağ'ın yarısı ile yemeklik doğranmış soğanı ayrı bir tavada kavurun. Domates salçasını da ekleyerek birkaç dakika daha kavurduktan sonra kimyon, karabiber ve pulbiberi ilave edin. Ocaktan alın. Elde edilen bu kırmızı renkteki yağlı karışıma helmeleşmiş çorbayı da katarak bir taşım daha kaynatın. Çorbayı ocaktan alın, ılınınca blenderde ezin. Çorba koyu görünüyorsa inceltmek için sıcak süt veya sıcak su ekleyerek birkaç taşım daha kaynatabilirsiniz. Kalan Teremyağ'ı pul biberle yakarak servisten önce çorbanın üzerine dökün. İsteğe göre kruton ile sıcak olarak servis yapabilirsiniz.