



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI (KONYA)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 su bardağı kırmızı ya da sarı mercimek
- 1 kuru soğan
- 1 patates
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 6 su bardağı sıcak su (1 bardağı et suyu)
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru soğanı küçük küpler halinde doğradıktan sonra ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. Doğradığınız soğanları 3 dakika kadar kavurun. Kavrulan soğanlara unu ekleyin ve kokusu çıkıp, renk alana kadar kavurma işlemini sürdürün. İri parçalar halinde doğradığınız patates ve havucu tencereye aktarın. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra arzuya göre et su tableti ile hazırladığınız sıcak suyu ve bol suda yıkadıktan sonra suyunu süzdürdüğünüz mercimeği ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Havuçlar yumuşayana kadar orta ateşte yaklaşık 40 dakika pişirin. Çorbayı, pürüzsüz bir kıvam alması için; el blenderinden geçirdikten sonra sıcak olarak sevdiğinizle paylaşın.

