



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 lt et suyu veya su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 baş soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- Garnitürü;
- 1 dilim bayat ekmek
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

Mercimek ayıklanıp, suyla bolca yıkanır, bir kenara bırakılır. Bir tencerede yağ eritilip, ince doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Un ilave edilip bir iki kez de un kavrulur. Ilık etsuyu veya su ilave edilip, mercimek, küçük küp şeklinde doğranmış havuç ve patates ilave edilir. Tuzu, biberi ekilir. Bir çay kaşığı da kimyon ilave edilip, tencerenin ağzı kapatılarak mercimek yumuşayınca kadar pişirilir. Karışım süzgeçten geçirilir, tencereye konur. Küçük bir tavada kızdırılmış tereyağında küp şeklinde doğranmış bayat ekmek parçaları kızartılır. Servis kasesine alınmış çorbanın üstüne kızarmış ekmekler ilave edilir. Bir çay kaşığı kırmızı biber kızdırılmış tereyağında eritilip, kaselerin üstüne gezdirilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 10.03.2022