



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı ya da sarı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. Doğradığınız soğanları 2-3 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 tablet ile hazırladığınız sıcak suyu ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Havuçlar yumuşayana kadar orta ateşte yaklaşık 40 dakika pişirin. Çorbayı, pürüzsüz bir kıvam alması için; el blenderından geçirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

