



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı sarı mercimek
- 1 büyük soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağ veya zeytinyağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağ+1 tatlı kaşığı pul biber, üzeri için

Soğanları ve sarımsağı doğrayın ve bir kaşık yağ ile beraber çorba tencerenize koyup beraberce soteleyin, altın sarısı olunca üzerine bir kaşık unu da ekleyip, beraber kavurun. İyice yıkayıp süzdüğünüz mercimekleri ekleyip, tekrar biraz daha kavurun. En son tuz ve kimyon ekleyin. Et suyunu ve 3 bardak suyu ilave edin, kısık ateşte iyice pişirin. mercimekler iyice pişince, çorbanızı el blenderi ile çekin.

Posasından kurtulmak için tel süzgeç ve kevgirden bir kepçenin arkası ile geçirin

Pişen çorbanızın üzerine biberle beraber erittiğiniz yağı ve 1 kaşık limon suyunu dökerek servis edin.

