



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Kırmızı mercimek (2 su bardağı)
Soğan (1 adet)
Havuç (1 adet)
Sıvıyağ (1 çay bardağı)
Tereyağı (2 çorba kaşığı)
Un (3 çorba kaşığı un)
Su (4 bardak sıcak su, 2 bardak soğuk su)
Tuz (1.5 tatlı kaşığı)
Karabiber (1-2 çay kaşığı)
Kekik (1-2 çay kaşığı)
Kuru nane(1-2 çay kaşığı)
Pulbiber (1 tatlı kaşığı)

Çorbanızın renginin güzel olması için mercimeği iyi yıkamanız gerekir. Mercimekler pişerken çırpma teli ile karıştırırsanız mercimekler güzel dağılır. Çorbayı servis kasesine boşalttıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı ve pulbiber sosunu ilave edebilirsiniz. Dilerseniz çorbanızın üzerine kızartılmış ekmek de koyabilirsiniz. Bunun için bayat ekmekleri küp şeklinde doğrayın. Teflon tavaya az zeytinyağı, isteğe göre kekik ve nane koyun. Ekmekleri baharatlarla tavada 1-2 dakika salladıktan sonra çorbanızın üzerinde servis yapabilirsiniz. İsteğe göre farklı baharat çeşitleri de ekleyebilirsiniz.

