



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

1 ay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 yemek kaşığı un
1 adet havuç
1 yemek kaşığı domates salçası
3 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
7 su bardağı su
Sosu için:
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Kırmızı mercimek orbası için öncelikle yemeklik doğradığımız soğanları Bizim Yağ Ayçiçek ile hafif pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra un ilave ederek kısık ateşte kavurmaya devam ediyoruz. İsteğe göre salça ilave ediyoruz, kavurduktan sonra küp küp doğranmış havuç ve iyice yıkanıp suyu süzölen mercimekleri ilave ediyoruz.

Üzerine suyunu ekleyerek karıştırıyoruz ve kapağını kapatıyoruz. Mercimekler ve havuçlar yumuşayana kadar kısık ateşte pişiriyoruz. orba piştikten sonra el blenderı ile güzelce eziyoruz. Karabiber, tuz ve isteğe bağılı olarak da kimyon ekliyoruz. Kıvamı koyu gelirse bir miktar su ilave edilerek bir taşım daha kaynatıyoruz. Bu arada küçük bir tavaya iki yemek kaşığı Bizim Yağ alıyoruz kızdırıyoruz ve bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber ekleyerek ocaktan alıyoruz.

Mercimek orbası servis kasesine alındıktan sonra üzerine kırmızı biberli sos gezdiriyoruz. Bir dilim limon ile servis edebiliriz.

Not: Mercimek çorbasında un yerine patates de kullanabilirsiniz.