



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet soğan  
1 adet patates  
1 adet havuç  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 litre su  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
Tuz

Öncelikle çorba tenceresini ocağa alalım tereyağını eritemiz. Tereyağı eriyince yemeklik doğranmış soğanları ilave edelim. Soğanlardan sonra havuçları ufak doğranmış şekilde ilave edelim. 1-2 dakika soğanla beraber havucu kavurduktan sonra kırmızı mercimeği ekleyelim.

Küçük doğranmış patatesleri de ekledikten sonra 1 litre suyu ilave edelim. Çorbayı karıştıralım ve tencerenin kapağını kapatarak çorbayı pişirelim. Sebzeler pişince tuzunu, karabiberini ve toz kırmızı biberi ekleyip karıştıralım.

Çorbayı püre haline getirmek için el blenderından geçirelim. Çorbamız böylelikle servise hazır hale gelecektir. Toplamda 10 dakikada hazırlayabilir. 15 dakikada pişirebilirsiniz. Bu malzemeler yaklaşık 4-6 kişiliktir. Toplam kalori miktarı 385'dir. Çorbamız çeşitli sebeplerden dolayı koyu veya sıvı olabilir, telaş yapmanıza hiç gerek yok. Malzemeyi tutturamamış olabilir veya ölçüyü kaçırmış olabiliriz.

Malzeme listesinde geçen su bardağı ölçüsü 250ml olan su bardaklarından. Her evdeki su bardağı değişkenlik gösterebilir o yüzden çorbanın kıvamı değişebilir. Eğer çorba koyu olursa sıcak su ilave edebiliriz. Eğer çorbamız sıvı olursa kıvamını koyulaştırmak için içerisine biraz tereyağı katabilirsiniz.

Çok sıvı olursa eğer önce bir miktar un alarak tereyağında kavurduktan sonra çorbadan biraz alıp kavrulmuş una ekleyelim ve tekrar çorbaya ilave edip koyuluğunu ayarlayalım. Ek olarak acılı seviyorsanız tereyağında kırmızı pul biber kızdırarak yiyebilirsiniz.

