



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 adet kuru soğan(iri doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet havuç(iri doğranmış)
- 1 adet patates(büyük boy, iri doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 su bardağı kırmızı ya da sarı mercimek
- 6 su bardağı sıcak su(1 adet et su tablet ile hazırlanmış)
- Sosu için:
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Derin bir tencereye 3 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin. İri doğranmış 1 adet büyük soğanı sıvı yağ ile birlikte kavurun.

Kavrulan soğanlara 1 yemek kaşığı unu ekleyin ve kokusu çıkıp, renk alana kadar kavurma işlemini sürdürün. İri parçalar halinde doğradığınız birer adet havuç ve patatesi tencereye aktararak karıştırmaya devam edin.

Tuz, karabiber ve bol suda yıkadıktan sonra suyunu süzdürdüğünüz 1,5 su bardağı mercimeği de ilave edin ve son kez güzelce karıştırın.

6 su bardağı sıcak suyu da tencereye ilave edin.

Ardından kapağını kapatın, patates ve havuçlar yumuşayana kadar ara ara karıştırarak 40 dakika kadar pişirin.

Çorba piştikten sonra pürüzsüz bir kıvam alması için; el blenderından geçirin. 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

3 yemek kaşığı sıvı yağ ve 2 yemek kaşığı tereyağını bir tavada kızdırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biberi ekleyin ve 2 dakika yağ kızdırdıktan sonra ocaktan alın.

Çorbayı bir kaseye alın ve üzerine kızdırdığınız yağdan gezdirip servis edin.

Not: Eğer çok yoğun kıvamlı çorbalardan hoşlanmıyorsanız un ilave etmenize gerek yoktur.

