



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

200 gr. kavrulmuş kıyma

Tuz

1 çay kaşığı domates salçası

1,5 lt. su (6 su bardağı)

1 su bardağı kırmızı mercimek (çekilmiş)

1/2 su bardağı ince bulgur

200 gr. soğan (dörde bölünmüş), (2 orta boy)

45 gr. tereyağı (3 çorba kaşığı)

1/2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

1/2 çay kaşığı kuru reyhan otu

Kıymayı, tuzu ve salçayı bir tencerede karıştırın. Üzerlerine suyu koyup bir taşım kaynatın.

Su kaynayıncaya, çekilmiş mercimekleri ve bulguru da katıp karıştırın. Soğanları ekleyip, ateşi kısın. Soğanlar iyice yumuşayıp, erimeye başlayıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika çorbayı pişirin.

Bu arada tereyağını tavada eritin. Yağı, esmerleşmesi için biraz kızdırıp, ateşten alın. Kırmızıbiberi erimiş yağla karıştırın. Çorba tenceresini ateşten indirip biberli yağı içine boşaltın.

Mercimek çorbasını kâselere aktarın, üzerine kırmızıbiber ve kuru reyhan serpererek servis yapın.

