



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

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

1 ölçü kabı mercimek
50 ml sıvı yağ
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet havuç
1 yemek kaşığı tuz
10 ölçü kabı (800 ml) ılık su
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Kullanılacak Program:
Taneciksiz Çorba

800 ml ılık su pişirme haznesine alınır. Bol su ile iyice yıkanıp, süzölen mercimekler ilave edilir. Sıvı yağ ve tuz pişirme haznesine alınır, 4 eş parçaya ayrılan soğan ve patatesler ile 3-4 parçaya ayrılan havuçlar eklenir. Taneciksiz çorba programı seçilip başlat/durdur düğmesine basılarak 30 dakikalık pişirme süresi başlatılır. Dilerseniz lezzet katması için 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biberi ayrı bir kaptaki kızdırmış olduğunuz iki yemek kaşığı tereyağına ilave ederek hazırlayacağınız sosu servis etmeden önce çorbanızın üzerinde gezdirebilirsiniz. Çorbanız hazırdir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.03.2024