



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

4 yemek kaşığı kadar sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
3 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı kırmızı mercimek
2 litre sıcak su (Yarisını tavuk suyu veya bulyonda olur)
Tuz
Karabiber

Tencereye sıvı yağla birlikte tereyağını alıp eritiyoruz.
Eriyen yağla soğanları ekleyip kavurmaya başlıyoruz.
Yumuşayan soğanlara unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam ediyoruz.
Ardından iyice yıkadığımız mercimekleri ekliyoruz.
Üzerine su ilavesi yapıp, tuzu ve karabiberi attıktan sonra pişmeye bırakıyoruz. (Su ilavesi gerekebilir çorbanız koyu olursa biraz daha sıcak su ilavesi yapabilirsiniz.)
Pişen çorbayı blendırdan geçiriyoruz.
Son olarak ocaktan almadan hemen önce renk vermesi için zerdeçal ekleyip, karıştırıyoruz.

