



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek

1 litre su

Yarım çay bardağının yarısı kadar sıvı yağ

50 gr tereyağı

2 adet soğan. (orta boy)

2 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı salça

Mercimek, soğanı yıkayıp tuz ilave ederek tencereye koyalım.

Üzerine 5 bardak su koyarak orta ateşte 20-25 dakika pişirelim.

Pişen malzememizi blender yardımı ile pürüzsüz hale getirelim.

Ayrı bir tencerede sıvı yağ ve un ekleyelim.

Un pembeleşmeye başlayınca salça ilave edelim.

Blender da karıştırdığımız karışımı yağlı, unlu olan tenceremize katalım.

Tenceremizi karıştırarak 15 dakika bu şekilde pişirmeye devam edelim.

Tavada 50 gr tereyağı eriterek içine baharatları ilave edelim.

Tavada hazırlamış olduğumuz tereyağlı sosumuzu tencereye döküp 10 dakika karıştıralım.

Pişen çorbamız servise hazır.

Not: Mercimek, çok çabuk su çeker, ateşin orta derecede olmasına özen gösterelim. Özellikle kış aylarında mercimek çorbası yaparken çorbanın içine katacağınız havuç, kereviz, patates gibi sebzeler oldukça doyurucu ve faydalı bir kış çorbası yapmanızı sağlar.

