



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

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

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı pirinç
7 su bardağı sıcak su (1400 ml)
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kimyon
Sosu için:
50 g tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Kolay mercimek çorbası için ocağa aldığımız uygun bir tencereye kırmızı mercimeği, bir kaç parçaya böldüğümüz soğanı ve yıkadığımız pirinci alalım. Biz mercimek çorbasını havuçsuz hazırladık ancak siz dilerseniz havuç kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

Üzerine sıcak suyu ekleyelim ve ocağı açarak mercimekler yumuşayana kadar pişmeye bırakalım.

Mercimekler yumuşadıktan sonra çorbamızı şöyle bir karıştıralım ve üzerine tuzu ve kimyonu ekleyerek blenderdan geçirelim.

Pürüzsüz bir kıvam alan çorbamızın üzerine gerekirse sıcak su ilavesi yapabilirsiniz.

Sosu için tavaya tereyağını alarak eritemiz. Yağ eridikten sonra üzerine pul biberi ekleyelim ve kavuralım.

Toz kırmızı biberi de ekleyerek kavurmaya devam edelim.

Hazırladığımız tereyağlı sosu çorbamızın üzerine gezdirelim ve güzelce karıştıralım.

Yapımı oldukça basit mercimek çorbamız servise hazır.

