



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

1 ay bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığından biraz az tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım ay kaşığı karabiber
Yarım ay kaşığı pulbiber
1 ay kaşığı nane
3 su bardağı sıcak su

Küçük bir tencereye 1 yemek kaşığından biraz az tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağını alalım.

Ocağın altını yakıp tahta kaşıkla karıştırarak yağı eritelim.

Yağ eridikten sonra doğranmış bir adet soğan ve doğranmış 1 adet sarımsağı da ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar pişirelim.

Sarımsak yoksa 1 çay kaşığı sarımsak tozu da kullanabilirsiniz.

Mercimekleri yıkayıp süzelim. 1 çay bardağı kırmızı mercimeği tencereye soğanların üzerine ilave edip birkaç dakika daha kavuralım.

1 ay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı nane ve 3 su bardağı sıcak suyu da ekleyip, karıştıralım, mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirelim.

Pişerken dibinin tutmaması için ara ara karıştırmayı unutmayalım.

Mercimekler piştikten sonra ocağın altını kapatalım, blenderi tencereye sokup pürüzsüz bir kıvam alana kadar çorbayı blenderdan geçirelim.

orbamız servise hazır.

