



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek  
1 yemek kaşığı tereyağı  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 tatlı kaşığı un  
1 adet kuru soğan  
1 adet defne yaprağı  
2 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı tane karabiber  
2 litre sıcak tavuk suyu  
2 tatlı kaşığı soğuk tereyağı

İlk olarak mercimekleri soğuk suyun içerisinde ovalayarak yıkayın. (Bu işlem esnasında mercimekleri kırmamaya özen gösterin.) Mercimekleri yıkadıktan sonra süzgeçten geçirin. Derin bir tencerenin içerisine tereyağı ve zeytinyağını koyarak üzerine un ilave edin ve kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurun. Tencerenin içerisine süzülmüş mercimekleri ekleyip yüksek ateşte mercimekler ısınana kadar kavurun. Soğanın kabuğunu soyun ve bütün olacak şekilde tencereye koyup baharatları da üzerine ekleyin. Ardından sıcak tavuk suyunu dökün. orba kaynamaya başladığında kapağını kapatıp altını kısın. Mercimekler yumuşak bir kıvam alınca soğanı çıkarın ve çorbayı süzgeçten geçirin. Süzülen çorbayı tekrar tencerenin içerisine alın ve soğuk tereyağını koyup kısık ateşte bir taşım kaynatın.

