



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates (isteğe bağlı)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un (isteğe bağlı, kıvam için)
- 6 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı, mideyi rahatlatır)
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber veya nane

Soğanı, havucu ve patatesi küçük doğrayın.
Tencereye tereyağını veya zeytinyağını ekleyin, soğanı pembeleşene kadar kavurun.
Un kullanacaksanız, ekleyip hafifçe kavurun.
Doğradığınız havuç, patates ve sarımsağı ekleyin, birkaç dakika soteleyin.
Yıkamış mercimeği ekleyin, üzerine su veya tavuk suyunu ilave edin.
Tuz, karabiber ve kimyon ekleyip kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra altını kısıp yaklaşık 20-25 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Çorbanızı pürüzsüz hale getirmek için blenderdan geçirin.
Küçük bir tavada tereyağını eritip pul biber veya nane ekleyin, çorbanın üzerine gezdirin.
Sıcak sıcak servis edin.

