



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MERCİMEK ÇORBASI

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

2 su bardağı kırmızı mercimek
100 gr margarin
1 yemek kaşığı mısır özü yağı
1 adet et bulyon
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1/4 limon
Tuz
Pulbiber
Arzuya göre üzerine kroton ekme

Kırmızı mercimek iyice yıkanır. Derince bir tencereye konan mercimeklere, üzerini geçecek şekilde su ilave edilir. Orta ateşte altı yanarken kuru soğan ve havuç doğranır. Doğranan havuç ve soğanlar, et bulyon ve limonla birlikte mercimeklere ilave edilir. Mercimekler hamurlaşana kadar pişirilir. Başka bir tencereye Adese margarin ve mısır özü yağı konur. Yağ kızdıktan sonra un eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. Una salça da eklenir ve tekrar karıştırılır. Üzerine soğuk su eklenir. Su eklenirken topaklaşmaması için sürekli karıştırılır. Haşlanmış olan mercimekler de bu karışıma eklenir. Bir süre kaynatılır. Tuzu ve pulbiberi de atılır. Piştikten sonra, çorba bir süzgeç yardımı ile süzülür. Sıcak olarak servis yapılır. İsteğe bağlı olarak üzeri kroton ekmeği ile süslenerek servis yapılır.

Kroton Ekmeği Yapımı Mercimekler haşlanırken ekme sepetinde kalan bayat, kurumuş ekme kare kare doğranır ve 1 çay kaşığı tereyağı veya ayçiçek yağı ile teflon tavada, kısık ateşte, ekme kizarana kadar karıştırılır. Çorbalar kaselere konunca kızarmış ekme kare üzerine serpilir. Böylece hem çorba süslenmiş olur hem de yemeğe ayrı bir lezzet katılır.