



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

- 1 bardak mercimek
- 1 yemek kaşığı kadar pirinç
- 1 tepelme yemek kaşığı un
- 1 büyük soğan, ince kıyılmış
- 2 büyük diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sirke
- 6 bardak su
- 1/4 bardak tereyağı veya margarin
- 2 tatlı kaşığı tuz

Büyükçe bir tencerede tereyağı veya margarini eritin, ince ince kıyılmış soğanı ekleyip çok karartmadan pembeleşene kadar karıştırın. 6 bardak suyu ve tuzu ekleyip kaynama noktasına getirin. Mercimeği ve pirinci yıkayıp süzün ve kaynamakta olan suya ekleyin. Mercimek ve pirinç yumuşayınca kadar pişirin. Eğer mercimekler yumuşamadan önce çok su buharlaşmışsa bir bardak su daha ekleyin. (Pişme süresi mercimeğin kalitesine bağlıdır.) Yarım bardak kadar soğuk su daha alıp unla karıştırın ve pütürsüz bir sıvı elde edin. Bunu tencerede kaynayan pirinç ve mercimeğe ilave edin. Bu çorbayı koyulaştırmak içindir ve unun pişmesi için 5-6 dakika daha pişirmelisiniz. 2 diş sarımsağı iyice dövüp sirke ile karıştırın ve çorbaya dökün. Dumanı tüterken servis yapın.