



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASININ PÜF NOKTALARI

Mercimek çorbası mutlaka ıslatılmalıdır. Mercimek krema eklenerek de yapılabilir. Peki en lezzetli mercimek çorbası nasıl yapılır?

Mercimekleri pişirmeden önce bir süre suda bekletmek, çorbanın daha hızlı pişmesini sağlar ve pürüzsüz bir kıvam elde etmenizi sağlar.

Lezzeti artırmak için soğan ve sarımsağı iyice kavurun. Bu, çorbanın temel lezzetini oluşturur.

Baharatları yağda kavurduktan sonra eklemek, baharatların aromasını çorbaya daha iyi yedirmenizi sağlar.

Sebzeleri küçük küpler halinde kesmek, çorbanın daha görsel olarak çekici olmasını sağlar.

Eğer mümkünse, çorbanızı et suyu ile pişirin. Bu, çorbanın lezzetini katlayacaktır.

Limon suyu, çorbaya hafif bir asidik tat katarak lezzetini artırır ve rengini güzelleştirir.

Servis öncesi çorbaya bir miktar krema eklemek, kıvamını kremi hale getirir ve lezzetini zenginleştirir.

Kıyılmış taze maydanoz veya dereotu ile servis yapmak, çorbanın görsel olarak çekici olmasını sağlar.

Tuzu pişirme işlemi sırasında değil, pişirdikten sonra eklemek daha iyi sonuçlar verir.

Çorbayı pişirdikten sonra bir süre dinlendirmek, lezzetinin daha iyi oturmasını sağlar ve daha doyurucu bir tat elde etmenizi sağlar.

