



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ HAVUÇ ÇORBASI

- 4 adet havuç
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 2 dal kereviz sapı
- 2 diş sarımsak
- 1 dal biberiye
- 1 adet defne yaprağı
- Yeteri kadar su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı süt
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri için:
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy havuç
- 2 dal kereviz sapı

Havuçları temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın ve bir kenara alın. Yeşil mercimek, sarımsak, biberiye ve defne yaprağını bir tencereye alıp, üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekleyin. 20 dakika pişirdikten sonra mercimeği süzün. İçinden sarımsak, biberiye ve defne yaprağını çıkarın. Başka bir tencereye aldığınız zeytinyağında yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Küp doğranmış havucu ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Sütü yavaşça ilave ederken bir yandan da hızlıca karıştırın. Mercimek, kıyılmış kereviz sapı ve süzdüğünüz suyu ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. 20 dakika pişirdikten sonra blenderden geçirin. Üzeri için tavaya aldığınız zeytinyağında küp doğranmış havuç ve kıyılmış kereviz sapını 2-3 dakika kavurun. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

