



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ YERELMASI ÇORBASI

750 gr yerelması
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet havuç
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1,5 lt kaynamış su
1 çay kaşığı tuz
1 adet limon

Yerelmalarını soyup limonlu suda bekletin. Kuru soğanı yemeklik doğrayıp tereyağında havuçlarla beraber kavurun. Soğan şeffaflaşmaya başlayınca yerelmalarını küp küp doğrayıp tencereye ekleyin. Mercimeği yıkayıp tencere ilave edin ve birkaç kez daha karıştırın. Kaynamış suyu ekleyip mercimekler ezilene kadar pişirin. Pişince blendırdan geçirin, kıvamı koyu gelirse su ilave edin. Tuzunu ekleyip limon suyuyla servis yapın.
