



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MERÇİMEK ÇORBASI

1 Su bardağı Et Suyu
1 Su bardağı Haşlanmış Nohut
1 Adet Havuç
1 Su bardağı Kırmızı Mercimek
1 Adet Kuru Soğan
3 Adet Patates
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Su
Tuz

Çorbamız için havucu, patatesi, soğanı soyup ince olarak doğruyoruz. mercimekleri yıkayıp tencereye alıyoruz. Üzerine doğradığımız sebzeleri ekliyoruz, et suyunu ve üzerini dört parmak aşacak kadar suyu koyup, kapağını kapatıp ocak üstünde pişmeye bırakıyoruz. Üzerine köpük gelirse ara ara alıyoruz. Güzelce pişen çorba harcımızı blenderle parçalayıp püre hâline getiriyoruz. Tuzunu, suyunu ayarlayıp bir taşım daha kaynatıyoruz. Küçük bir tavaya tereyağını alıp erittikten sonra haşlanmış nohutları üzerine ekleyip 1-2 dk. çevirerek kavuruyoruz. Çorbamızı servis tabağına mis gibi tereyağında kavrulmuş nohutları da üzerine dökerek sıcak servis ediyoruz.