



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA VE KURUTULMUŞ DOMATESLİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

300 g yeşil mercimek
250 g ince dilimlenmiş pastırma
100 g rendelenmiş patates
80 g rendelenmiş havuç
100 g ince doğranmış soğan
1 litre tavuk suyu
½ çay kaşığı yenibahar
½ çay kaşığı pul biber
½ çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı limon suyu
600 mililitre su
1,5 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
3 çorba kaşığı kurutulmuş, küp doğranmış ve 1 gün suda bekletilmiş domates

Mercimeği yıkayın ve süzdürün. Pastırmaları ayçiçeği yağında hafif soteleyin ve kenara alın. Aynı yağda soğan, havuç ve patatesi sırasıyla karıştırarak kavurun. Yeşil mercimeği ekleyin. Tavuk suyunu ve suyu ilave edin. Mercimekler yumuşayınca kadar kısık ateşte tıkırdatın. Geriye kalan tüm baharatları ilave edin. Mutfak robotuna aktarın ve çorbayı püre haline getirin. Kâselere aktarın. Üzerine çıtır pastırmaları ve kurutulmuş domatesleri serpiştirip servis edin.