



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERMİCEK ÇORBASI

1 Su bardağı Et Suyu
2 Adet Havuç
1 Adet Kuru Soğan
3 Çorba Kaşığı Mısır Tanesi
3 Çorba Kaşığı Mısır Unu
1.5 Su bardağı Sarı Mercimek
Su
Tuz
Üzeri için:
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Dilim Tost Ekmeği
Karabiber
Tuz

Çorbamız için mercimekleri yıkayıp süzdürdükten sonra bir tencereye döküyoruz. Üzerine ince doğranmış soğanı, havucu, mısır ununu, et suyunu, tuzu üzerini 3 parmak aşacak kadar suyu koyup kapağı kapalı bir şekilde ocak üstünde karıştırarak pişiriyoruz. İyice pişince blenderle parçalıyoruz. Kıvamını su ilave ederek ayalıyoruz. Tekrar ocak üstünde bir taşım kaynatıyoruz. Başka bir tencerede haşladığımız mısırları üzerine ilave ediyoruz. Tuzunu da ayarladıktan sonra bir taşım kaynatıp ocaktan alıyoruz. Bir tavaya tereyağını eritip, tuz kırmızıbiberi ilave edip karıştırdıktan sonra çorbanın üzerine döküyoruz. Küp doğranmış kurutulmuş ekmekleri çorbanın üzerine döküp hiç bekletmeden sofraya getirip servis yapıyoruz

