



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERCİMEK ÇORBASI

- 1.5 su bardağı sarı mercimek
- 1.5 su bardağı tavuk suyu
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1.5 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı un

Mercimekleri bir tencereye alıyoruz. Berrak bir su elde edene kadar bol bol yıkıyoruz. Yıkanan mercimeklerin üzerine 1.5 su bardağı tavuk suyunu ekleyip 3 su bardağı su ekliyoruz. Mercimekler yumuşayana kadar kaynatıyoruz. Kaynayınca ocaktan alıp blenderden geçiriyoruz. Başka bir tavanın içerisine tereyağı ve sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Kızan yağın üzerine unu ekliyoruz. Rengi değişen unun üzerine 1.5 yemek kaşığı salçayı koyuyoruz. Kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Kokusu çıkan salçanın üzerine baharat seviyorsanız kekik ve pul biberi ekleyip hemen üzerine 1 su bardağı su ilave ediyoruz. Kaynayana kadar bol bol karıştırıyoruz. Kaynayınca altını kısıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.07.2024