



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1,5 su bardağı sarı mercimek
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı et suyu
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber, pulbiber
1 çay kaşığının ucuyla zerdeçal
5 su bardağı sıcak su

Öncelikle sarı mercimeği bol suda yıkayıp, süzün ve derin bir tencereye alın. İçine iri doğranmış havuç, patates, soğan sarımsak ve zeytinyağını ekleyin. 2-3 dakika kavurun. Tencerenin içine et suyu ve sıcak suyu ekleyin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Mercimek sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Tuz, karabiberi ve zerdeçalı ekleyin. Bir iki taşım daha kaynatın. Ardından çorbanızı blenderden geçirin. Eğer kıvamı koyu olmuşsa üzerine azar azar sıcak su ekleyip, kaynatın.

