



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı sarı mercimek
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

Mercimekleri bol suda yıkayın. Tereyağını eritin ve küp küp doğranmış soğanları ve ezilmiş sarımsakları kavurun. Soğan ve sarımsak hafif kavrulunca unu ilave edin ve 2-3 dakika unu kavurun. Çırpma Teli Kullanın: Un kavrulduktan sonra suyu ilave ederken çırpma teli kullanmak çorbanın topaklanmasını engeller. Mercimek çorbasının doğru kıvamını tutturmanın sırrı budur. Çırpma teliyle unu çırpyorken tavuk suyunu ilave edin. Mercimekleri de ilave edin ve kalan suyu da ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayıncaya tuzu ilave edin ve mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Kaynayan ve kıvamlanan çorbayı blenderdan geçirin ve daha sonra ince delikli bir süzgeçten süzün ve pürüzsüz kıvama getirin.

