



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERCİMEKLİ BAL KABAĞI ÇORBASI

300 gr balkabağı
1 çay bardağı sarı mercimek
1 adet orta boy patates
1 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 litre et veya tavuk suyu
Tuz, taze çekilmiş karabiber, köri, zerdeçal
2 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema

Balkabağını ve patatesi küp şeklinde doğrayın.

Soğanı zar şeklinde doğrayıp zeytinyağında karamelize olana dek kavurun.

Zar şeklinde doğranmış sarımsakları, patatesleri ve bal kabaklarını ekleyin. Sürekli karıştırarak 5 dakika boyunca kavurun.

Sarı mercimekleri, sıcak et suyunu ve tuzu ekleyin. Önce yüksek ateşte birkaç taşım kaynatın, sonra ateşi orta seviyeye getirin. Patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Çorbayı ocaktan alın, blender ile iyice ezin. Tekrar ocağın üzerine alın, yüksek ateşte kaynamaya bırakın.

Çorba kaynayıncaya tereyağı ile baharatını ilave edin. 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. İsteğe göre Pakmaya ŞefKrema eşliğinde servis yapabilirsiniz.

