



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSLU MERCİMEK ÇORBASI

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

4 fincan sızma zeytinyağı
300 gr sarımsak sosu
1 defne yaprağı
1 fincan sirke
3 fincan yeşil mercimek
2 litre tavuk suyu
1 litre su
1 çay kaşığı doğranmış biberiye
Tuz
Toz biber
80 gr Manchego peyniri

Geniş bir tencerede bir fincan zeytinyağını ısıtın. Sosu ekleyin ve kahverengileşinceye kadar, yaklaşık 7 dakika pişirin.

Havuç, sarımsak, soğan, rezene, ve defne yaprağını ekleyin ve yumuşayana kadar, yaklaşık 8 dakika pişirin. Sirkeyi ekleyin ve tava kuruyana kadar, yüksek sıcaklıkta kaynatın (5 dakika kadar).

Mercimek, et suyu ve suyu karıştırın ve kaynama sıcaklığına gelen kadar ısıtın. Mercimekler yumuşayınca kadar karıştırın.

Defne yaprağını ayırın. Rezeneyi çorbaya karıştırın, isteğe göre tuz ve biber ilave edin. Kepçe ile kaselere boşaltın.

Peyniri üzerine serpiştirin ve zeytinyağı ekeleyerek çorbanızı servis edin.

