



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek

1 adet havuç

1 adet patates

1 adet kabak

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı (istenirse sıvı yağ)

1 tatlı kaşığı domates salçası

Nane

Kırmızı pulbiber

Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı koyup doğradığınız kuru soğanı hafif kavurun, ardından soyup kabaca doğradığınız havuç,kabak ve patates ile yıkanmış kırmızı mercimekleri tencereye koyup 8-9 su bardağı içme suyu ilave edin. İçine iki diş sarımsak ve tuzunu da koyarak pişirmeye devam edin. Mercimekler ve sebzeler yeteri kadar haşlanınca tencerenin içinde blender ile hepsini parçalayarak sıvı hale getirin. Aynı işlemi rondo ile de yapabilirsiniz. Daha pürüzsüz bir çorba isteniyorsa ayrıca bir süzgeçten de geçirilebilir. Ateşte bir taşım daha kaynatılır çok koyu olduysa biraz daha sıcak su ilave edilir. Ayrı bir küçük tavada, üzeri için tereyağını eritip içine az salça, nane ve kırmızı pulbiber koyup az su ile sos yapın. Bu sosun hepsini tencereye de döküp kullanabilirsiniz ama dekoratif görünmesi için servis yaparken çorbayı koyduğunuz kabağın üstüne bir tatlı kaşığı sos gezdirirseniz daha iyi olur. Beraberinde limon ve minik küp küp kesilerek kızartılmış ekmek ile servis yapabilirsiniz.

