



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

250 gr. mercimek
300 gr. incik kemiği
5-6 sap mercanköşk
1-5 lt. sebze suyu veya bulyon
120 gr. taze soğan
120 gr. havuç
1/2 demet maydanoz
200 gr. soğan
20 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Şeker

Mercimeği iyice yıkayıp süzün ve bir tencereye alın, üstüne bolca su ve 1 çay kaşığı tuz ilave edip 20 dakika haşlanmaya bırakın. Bu arada başka bir tencereye sebze suyunu alın, incik kemikleri ve 3 sap mercanköşkün yapraklarını ekleyip 30 dakika kaynatın. İncik kemiklerini tencereden alıp sebze suyunu süzün. Taze soğanı temizleyin.

Havuçları kazıyın. Soğanları soyun. Maydanoz yapraklarını saplarından kopartın. Hepsini küçük küplere doğrayın ve zeytinyağında kavurun. Süzdüğünüz mercimekleri ve sebze suyunu ilave edip tuz, biber ile tatlandırın. 5 dakika pişirin. Kalan mercanköşkü kıyıp çorbaya ilave edin. Gerekliyse tekrar tuz, biber ile tatlandırıp servis yapın.