



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

Aylin Canay

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patates
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı yemeklik acıka yoksa 1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Soğanı ve diğer sebzeleri soyup küp küp doğruyoruz çorba tencerimize önce sıvıyağ ekleyip kızdırıyor ve soğanlarımızı ekleyip karamelize olana kadar kavuruyoruz sırasıyla havuç ve patateside ekleyip aynı işlemi yapıyoruz ve en son mercimeğide ekleyip güzelce kavuruyor salçamızı ve baharatlarımızı da ekledikten sonra suyumuzu ilave ederek pişmeye bırakıyoruz. biz koyu sevdiğimizden su miktarı yeterli oluyor siz daha ince severseniz su miktarını arzuunuza göre ayarlayabilirsiniz. mercimekler ve tüm sebzeler iyice yumuşadığında çorbamız hazırdır servise geçmeden el blandırından geçirdiğinizde prüzsüz lezzetli bir çorbamız hazırdır.

