



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler

3 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
8 su bardağı et suyu
1 adet havuç
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı tel şehriye

Hazırlanışı

Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Havucu soyup rendeleyin. Tencerede 1 yemek kaşığı margarini kızdırıp, içine kuru soğanı ekleyip soğanlar pepeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra içine salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Kırmızı mercimeği ekleyip iyice karıştırın. Karışıma rendelenmiş havucu ilave edip kavurmaya devam edin. Son olarak içine kekik, nane, et suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra çorbanın üzerinde oluşan kefi alarak tencerenin kapağını kapatmadan pişirmeye devam edin. Kalan margarini kızdırıp içine tel şehriye ilave edin. Tel şehriyeleri rengi değişene kadar kavurun. Çorbanın pişimine yakın şehriyeyi ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.