



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 8 su bardağı et suyu
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- ½ su bardağı tel şehriye
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin.
3. Tencerede 1,5 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
4. Soğanlar pembeleşince içine salçayı ekleyip kavurmaya devam edin.
5. Salçanın kokusu çıkınca içine yıkanmış kırmızı mercimeği ekleyip güzelce karıştırın.
6. Daha sonra içine rendelenmiş havucu ilave edip kavurmaya devam edin.
7. En son olarak içine kekiği, naneyi, tuzu?karabiberi ve et suyunu ekleyip karıştırdıktan sonra çorbayı orta ateşte üzerinde oluşan kefi alarak tencerenin kapağını kapatmadan pişirin.
8. Çorba pişerken küçük bir tavada kalan 1,5 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp içine tel şehriye ilave edip tel şehriyeleri kahverengi oluncaya kadar kavurun.
9. Pişen çorbayı servis tabağına alıp içine kavurulmuş şehriyeleri ilave ettikten sonra sıcak olarak servis edin.