



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH MERCİMEK ÇORBASI

Malzemesi:

250 gr. siyah mercimek
2,5 litre su
2 adet orta soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 defne yaprağı
tuz
karabiber
limon dilimleri

Hazırlanışı:

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra su ile birlikte bir tencereye koyup 1,5 saat kadar kaynatın. Başka bir tencerede margarin eritip rendelenmiş soğanı kavurun. Tencereyi ateşten indirin unu ve maydanozu katın. İyice karıştırın. Sonra tencereyi tekrar ateşe koyun. Kısık ateşte ve devamlı karıştırmak suretiyle ısıtın. Yavaş yavaş siyah mercimeği ve suyu ilave edin. Defne yaprağını, tuzu ve karabiberi katıp mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Defne yaprağını çorbadan çıkarın. Çorbayı kaselere koyduktan sonra, limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.