



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Soğan
Havuç
Patates
1 litre su
Yarım çay kaşığı tuz
Karabiber
Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz biber
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı fesleğen

Bir tencerenin içine yıkanmış mercimeği su ile beraber ekleyip ocağa koyun. Ocağın altını gürleştirin. Sırayla içine havuçları soğanı ve patatesleri dilimleyerek atın. Tereyağını, baharatları ve zeytin yağını koyun. Kaynayan çorbanın içinden kaşık kaşık köpüğü alın. Bütün malzemeler yumuşadıktan sonra ocağın altını kısıp bir iki defa blendırdan geçirin. Ardından bir tavanın içine tereyağını, toz biber, naneyi ve fesleğeni ekleyin. Kızardıktan sonra ocaktan alın. Kaseye boşalttığınız çorbanın üzerine bir yemek kaşığı sostan dökün.

