



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Çorba Kaşığı un

2 Dilim bayat ekmek

2 Çay Kaşığı tuz

8 Su Bardağı su

1 Çorba Kaşığı sıvı yağ

1 Adet limon suyu

1 Adet kuru soğan

1 Çay Kaşığı kimyon

1 Su Bardağı kırmızı mercimek

Soğanı soyun. (Bütün olarak bırakın) Mercimeği yıkayıp tencereye alın. Soğan, kimyon, tuz ve 8 bardak suyu ekleyip 30 dakika kısık ateşte arada bir karıştırarak pişirin. İçinden soğanı çıkartıp atın. Kalan malzemeyi el blenderi ile püre haline getirin. Tencerede 1 yemek kaşığı sana klasik kaseyi eritin. Unu ekleyip pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Ezilmiş mercimekleri azar azar ilave edip topaklanmaması için hızla karıştırın ve bir taşım kaynatıp, limon suyunu ilave edin. Çorbanın kıvamı çok koyu ise bir su bardağı sıcak su daha ekleyin. Tuzunu ayarlayıp kısık ateşte 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Üzeri için, kalan sana klasi kaseyi küçük bir tavada kızdırın. Tozibiberi ekleyip karıştırın. Bekletmeden çorbanın üzerine dökün. Küp ekmekleri serpiştirip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023