



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 çay bardağı süt
1 su bardağı kırmızı mercimek
6 su bardağı su
2 yemek kaşığı pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Pulbiber
Nane
Karabiber
Kekik

Soğan ve sarımsağın kabuklarını soyup orta büyüklükte doğrayın. Pirinç ve mercimeği iyice yıkayıp süzün. Çorba tenceresine mercimek, pirinç, sarımsak, soğan, suyu alıp karıştırın. Orta dereceli ateşte yaklaşık 25 dakika pişirin.

Tencereyi ocaktan indirip el blender'ıyla çekip pürüzsüz kıvam elde edin. Sütü çorbaya ekleyip tencereyi tekrar ocağa alıp bir taşım kaynatın.

Küçük bir tavada zeytinyağında baharatları kızdırıp (yanmamasına dikkat ederek) çorbaya ekleyip iyice karıştırın.

