



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardağı kırmızı mercimek
yarım su bardağı pirinç
bir soğan
bir patates
isteğe göre bir havuçta eklenebilir
2 su bardağı
2 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı su

Hazırlanışı:

Önce mercimeği ve pirinci yıkayarak bir tencerenin içine alıyoruz.Üzerine soyduğumuz soğanı, patatesi ve havucu küp küp doğruyoruz.Üzerine üstüne çıkacak kadar su koyup kaynamaya bırakıyoruz.Malzemeler iyice haşlandıktan sonra blendırdı ezıyoruz ve tekrar bir tencereye alarak koyu olan karışımın üzerine sütü ekliyoruz.Üzerine istenilen baharatları, ve tuzu ekliyoruz, bir taşımık kaynatıp altını kapatıyoruz. ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağının içinde bir yemek kaşığı salçayı kızdırıp çorbanın üzerine döküyoruz.