



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 1,5 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı su
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı un
- 1/2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patatesin, havucun ve soğanın kabuklarını soyun.

Tüm sebzeleri orta kalınlıkta ve büyüklükte doğrayın.

Mercimekleri bol suda yıkayın.

Bir tencerenin içine tereyağı ve sıvı yağı alın. Eritin.

İçine soğanları ilave edin kavurmaya başlayın. Ardından havuç ve patatesleri de ekleyerek kavurmaya devam edin.

Üzerine mercimekleri, tavuk suyu ve suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.

Sebzeler iyice yumuşayıp, mercimekler piştiğinde blenderdan geçirin. Tekrar ocağa alın.

Ayrı bir yerde tereyağı ve unu kavurun. Çorbadan yarım kepçe kadarını içine aktarın ve karışımı çorbaya alıştırın.

Elde ettiğiniz karışımı yavaş yavaş çorbanın içine dökün ve karıştırın. Yaklaşık 2-3 dakika daha bu şekilde pişirdikten sonra ince delikli bir süzgeçten geçirin.

Çorbanız hazır.

Not: Çorbanızı hiç un kavurmadan hazırlayabileceğiniz gibi sebzeleri kavurma aşamasında da içine ilave edebilirsiniz.

