



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı mercimek
4 su bardağı su
5 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı vegeta
Üzeri İçin:
Limon
Karabiber
Pul biber
Kuru nane

Mercimeği yıkayalım, tencereye yağlarla ve sebzeli ve tuzlu bir çeşni olan vegetayı ilave edelim. Üzerine dört bardak su ilave edip, kaynamaya bırakalım. Suyunu çekip azalınca, tavuk suyunu dökelim, Tavuk suyu yoksa iki tane bulyon kullanabilirsiniz, Çorbamız yumuşayınca kaymak gibi oluncaya kadar pişirelim. Arada karıştıralım ki dibi tutmasın, İyice kaynayan çorbayı ocaktan alalım. On dakika bekletelim. Daha sonra iri delikli bir süzgeçten geçirelim, tekrar daha sık delikli bir süzgeçten geçirelim. Süzdüğümüz çorbayı, tekrar ocağa koyarak ısıtalım. Sonrasında servis yapılacağı zaman limon, dilediğiniz baharatları ilave edelim. Süzme çorbamız içmeye hazırdır.

