



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
1 adet büyük boy soğan  
25 gr un  
50 gr yeşil veya kırmızı mercimek  
1 adet havuç  
1 litre et suyu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber  
1 çay kaşığı nane  
Limon suyu  
Kruton (Süs)  
Pul biber (Süs)

Tencerede İçim Tereyağı'nı eritin.

Soğanları küpler halinde doğrayarak orta ateşte kavurmaya başlayın. Renkleri dönmeye başladığında unu ilave edin.

Yıkayıp ayıkladığınız mercimekleri ve ince dilimlediğiniz havuçları ekleyin. Mercimek ve havuçlar hafif yumuşayana kadar soteleyin.

Et suyunu, tuzu ve karabiberi ilave edin. Kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.

Son 5 dakika naneyi ekleyin ve karıştırın. Bir taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve 5 dakika dinlendirin.

Blender yardımıyla pürüzsüz hale getirin ve süzgeçten geçirin.

Kaselere paylaşın, üzerinde kruton ve pul biberle tercihe bağlı limon suyu sıkarak servis edebilirsiniz.

Not : Naneyi çorbaya acı bir tat vermemesi için son 5 dakikada eklemeye özen gösterin.

