



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet soğan (doğranmış)  
1 adet havuç (doğranmış)  
1 adet patates (doğranmış)  
1,5 litre su veya et/tavuk suyu  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
Üzeri için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Kuru nane (isteğe bağlı)

Bir tencereye zeytinyağını alın ve doğranmış soğanı ekleyerek kavurun. Soğanlar hafif yumuşayınca doğranmış havuç ve patatesi ekleyin. 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Yıkanmış mercimekleri ekleyin ve birkaç dakika daha kavurmaya devam edin. Tencereye suyu veya et/tavuk suyunu ekleyin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Çorba kaynadıktan sonra ocağı kısarak sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Pişen çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edin. Daha ince bir kıvam isterseniz süzgeçten geçirebilirsiniz. Tuzu, karabiberi ve kimyonu ekleyip karıştırın. Küçük bir tavada tereyağını eritin. Pul biberi ekleyerek birkaç saniye kavurun. Arzu ederseniz kuru nane ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız çorbayı kaselere alın ve üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Sıcak servis yapın.

