



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

Fatma Dođan

250 gr. kırmızı mercimek
25 gr. un
1 çay bardağı yonca ayçiçek yağı
50 gr. küçük doğranmış kızarmış ekmek
1 adet patates
1 adet sođan
1 adet limon
2 adet ilikli kemik
50 gr. tereyađı
5 gr. kırmızıbiber
1 gr. kimyon
5 bardak su

Yıkanan mercimek ile ilikli kemiğin içine soyulmuş patates ve soğan atılır, 5 bardak su ilave edilip tuzu konur, kaynatılır ve yüzüne çıkan kefi alınır. Çorba kaynadığı yerde ara sıra çırpılır. Karışım 45 dakika piştikten sonra tel süzgeçten geçirilir. Tencereye margarin ve yonca yağı konur ve daha sonra yağın üzerine un ilave edip çırpılır, un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra bir bardak su ve daha önceden hazırlanan mercimek aktarılır, içine kızarmış ekmek ve kimyonu ilave edilir. Ayrı bir tavada yakılan tereyağın üzerine kırmızıbiber atılır ve bu yağ çorbanın üzerine dökülür. Çorba senrvise hazırdır.