



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME SARI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı tuz
5,5 su bardağı su
2 su bardağı sarı mercimek
Üzeri için:
Tereyağı
Pul biber

Kuru soğan ve sarımsağı minik minik doğrayın.

Tereyağını tencerede eritin.

Soğan ve sarımsakları soteleyin.

Ardından unu ekleyin.

Kokusu çıkana kadar kavurun.

Mercimekleri iyice yıkayıp, süzgece koyun.

Tencereye alıp suyunu ekleyin.

Tuzunu da ekleyip kaynayana kadar ara ara karıştırın.

Altını kapattıktan sonra başka bir tencerede tel süzgeç koyarak çorbayı yavaş yavaş dökelim.

Süzgeçte kalan posalı kısmı bir kaşık yardımıyla bastırarak süzgeçten geçirilmesini sağlayın.

Dileyen blenderden de geçirebilir.

Üzeri için bir tavada tereyağını eritin.

Pul biber ve nane ekleyin.

Biraz kavrulduktan sonra çorbanın üzerinde gezdirin.

Not: Mercimek iyice suyu berrak olana kadar yıkanmalıdır. Un kavururken kokusu çıksın. Tavuk suyu ya da et suyu kullanırsanız çorbanız daha lezzetli olur.

