



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TANELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler :

Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Kırmızı mercimek 1 Su Bardağı

Yeşil mercimek 1/2 Su Bardağı

Kuru soğan 1 Adet

Havuç 1 Adet

Tavuk suyu 3 Su Bardağı

Su 3 Su Bardağı

Yağsız yoğurt 2 Yemek Kaşığı

Kuru nane 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Tuz

Çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

1- Yeşil mercimeği ayıklayıp bir gece önceden ıslattıktan sonra ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.

2- Kırmızı mercimekleri ayıklayıp, bir süzgecin içine iyice soğuk su ile yıkayın.

3- Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.

4- Derin bir tencerede Komili Riviera Zeytinyağı kızdırıp, içine doğranmış kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

5- Soğanlar pembeleşince içine tavuk suyunu ve suyu ilave edip iyice karıştırdıktan sonra kaynatın. Kaynamaya başlayınca içine haşlanmış yeşil mercimeği, yıkanmış kırmızı mercimeği, rendelenmiş havuç, kırmızı pul biberi, kuru naneyi, tuzu, çekilmiş karabiberi ekleyip bir taşım orta ateşte karıştırarak pişirin.

6- Çorbanın pişmesine yakın küçük bir kaseğin içine yoğurdu ve çorbanın suyunda 2 yemek kaşığı ilave edip bir çatal yardımı ile karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya ilave edip, karıştırdıktan sonra kaynama noktasına gelene kadar pişirip servis tabağına aldıktan sıcak olarak servis edin.