



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MERCİMEK ÇORBASI

4 tavuk baget
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 havuç
1 kırmızıbiber
1 soğan
2 patates
1 çorba k. tereyağı
Tavuk suyu
Tuz, su
Üzeri için:
Nane, pul biber, kimyon

Tavuk bagetlerini yıkayıp pişirdikten sonra ayrı bir yere alıp didikleyin. Suyunu kullanmak üzere ayırın. Tencerenin içine tereyağını alın. Piyaz doğranmış soğanları, kabuğu soyulmuş ve doğranmış patatesi, havucu da tencereye koyun. Kırmızı biberi ayıklayıp irice doğrayarak tenceredeki malzemeye ekleyin. Tüm sebzeleri 3,4 dakika kavurarak aromalarının ortaya çıkmasını sağlayın. Üzerine yıkanmış mercimeği koyup bir iki kez çevirdikten sonra tavuk suyunu ekleyin. Malzemelerin üzerini 3 parmak aşacak şekilde sıcak su ekleyip iyice yumuşayınca kadar pişmeye bırakın ve ara sıra karıştırın. El blenderından geçirip suyunu ve tuzunu ayarlayın. Son olarak didiklediğimiz tavuk etlerini koyup bir taşım daha kaynatın. Çorbayı servis kabına aldıktan sonra üzerine kimyon, nane, pul biber dökerek servis edin.