



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 adet orta boy kuru soğan
1 adet kırmızı kapya biber
1 adet havuç
½ yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
3 su bardağı su
1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
½ tatlı kaşığı tuz
Servis Önerimiz:
Krema

Duru Yerli Yeşil Mercimeği yıkayın. Suyunu süzdükten sonra 3 su bardağı su ile orta ateşte, 20 dakika pişirin. Pişmiş mercimeklerin suyunu süzün. Tereyağını ayrı bir tencerede eritin. Küp küp doğranmış kuru soğan, kırmızı kapya biberi ve havuçları hafif bir renk alana kadar kavurun. Domates ve biber salçalarını ilave ettikten sonra kavurma işlemine 2-3 dakika daha devam edin. Suyu süzülmüş haşlanmış yeşil mercimekleri ve bulguru, soğanlı harcın bulunduğu tencereye alın. Tuz ve suyunu ilave edin, kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. 15 dakika dinlendirdikten sonra krema ile servis edebilirsiniz.

