



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı arpa şehriye

Yeşil mercimekleri 4 bardak suyla haşlayın. Mercimekler yumuşayınca, dağılmadan ocaktan alın ve süzün (suyunu dökmeyin). Mercimekleri daha sonra tekrar pişireceğiniz için çok fazla haşlamamaya dikkat edin. Soğanları yemeklik doğrayın.

Tencereye sıvı yağ alın ve soğanları kavurmaya başlayın.

Salçasını ilave ederek kavurmaya devam edin.

Havuçları ince ince doğrayın ve tencerenin içine alıp güzelce karıştırın.

Arpa şehriyeyi de ekleyerek kavurmaya devam edin.

Son olarak kuru naneyi katın ve kavurma işlemini bitirin.

Ayrı bir kaba süzdüğünüz mercimek suyuna 5 bardak kadar su ilave ederek, tencereye aktarın.

Çorba kaynadıktan sonra mercimekleri ilave edin.

Havuçlar tamamen yumuşayana kadar pişirin.

Son olarak tuzunu ve dilediğiniz baharatları ekleyerek sıcak servis edebilirsiniz.

