



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 su bardağı et suyu
4 su bardağı su
1 parça zencefil
Tuz
Karabiber
Kişniş yaprakları

Mercimekleri ayıklayıp yıkayın.

Soğanı küp küp doğrayın.

Bir tencerede zeytinyağında soğanı 3-4 dakika soteleyin.

Ardından ince doğranmış sarımsakları ve dilimlenmiş taze zencefilleri de 1 dakika soteleyin.

Üzerine et suyu ve su ekleyip kaynayınca kadar pişirin.

Ardından kırmızı mercimekleri ekleyip yaklaşık 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.

Pişen karışımı blender'dan geçirin, gerekirse sıcak su ile kıvamı açın.

En son tuz ve karabiber ekleyin.

Kişniş yapraklarıyla süsleyip servis edebilirsiniz.

