



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı zerdeçal
Tuz
Pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 litre su
1 su bardağı et suyu

Patatesleri küp küp doğrayın ve mercimeklerle birlikte 2 litre suda haşlayın.

Bu esnada havuçları rendeleyin.

Kuru soğan ve sarımsağı yemeklik doğrayın.

Tereyağı ve sıvı yağı ayrı bir tencerede kızdırıp soğan ve sarımsağı kavurun.

Havuçları ekleyip kavurmaya devam edin.

Havuçlar yumuşayınca tüm malzemeyi çorbaya ekleyin.

Et suyunu da ilave edip sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Baharatları da ekleyip 10 dakika daha pişirdiğiniz çorbanızı el blenderıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.

Üzerine karabiber serperek servis edin.

