



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI

2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
1 adet patates
2 su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı zerdeçal
3 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
2 su bardağı su
Üzeri için:
Tereyağı
Pul biber

Bir çorba tenceresine zeytinyağını alın ve ısıtın.
Ardından soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar soteleyin.
Küp doğradığınız patatesleri ekleyin ve 2 - 3 dakika soteleyin.
Unu ekleyip kavurmaya devam edin.
Mercimekleri ilave edin ve bir tur çevirin.
Ardından tuz, karabiber ve zerdeçalı ilave edip karıştırın.
Et suyu ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın.
Her şey birbiriyle özleşince ocaktan tezgahınıza alın.
Bir karıştırma kabının üzerine süzgeci alın ve hazırladığınız çorbadan bir kepçe ilave edip bir tahta kaşıkla ezin.
Bütün çorbayı bu şekilde hazırlayın.
Karıştırma kabının içinde kalan çorbayı tekrar tencereye ilave edin ve ocağa alın.
Üzerine 2 su bardağı su ilave edip karıştırın ve tekrar ocağa alıp kaynatın.
Bir sos tenceresini ocağa alın ve üzerine tereyağı ilave edin.
Tereyağınız eriyince içerisine pul biber ilave edip karıştırın.
Çorbanızın içerisine döküp karıştırın.
Sıcak servis edin.



