



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütcevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELVAN KIZ ÇORBASI



1 su bardağı kırmızı mercimek
2 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı tuz
12 su bardağı su
Sos için:
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

- # Patatesler ve havuç soyulur ve rendelenir. Soğan ince doğranır. Dödüklü tencereye aktarılır.
- # Üzerine yıkanmış mercimek, su ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır.
- # Tencere hızlı ateşe yerleştirilir. Pim çıkınca ateş kısılır, 17 dakika kadar pişirilir.
- # Sos malzemesi için; soğan ince doğranır, havuç ince rendelenir.
- # Tavaya sıvıyağ konur, soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Havuç eklenir, rengi çıkana kadar çevrilir.
- # Un, pul biber, karabiber ve un eklenir.
- # Pişen mercimekli karışıma ilave edilir. Orta ateşte birlikte karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu çorba özellikle blendereden geçirilmez.