



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

KEBAPÇI USULÜ MERCİMEK ÇORBASI



- 1 Su Bardağı mercimek
- 1 Orta Boy patates
- 1 Orta boy kuru soğan
- 1 Orta boy havuç
- 1 Kahve fincanı sıvı yağ
- 1 Çorba kaşığı un
- 1,5 Çorba kaşığı kuru nane
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Çorba kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1 Su bardağı et suyu

- # Mercimek yıkanır süzdürülür, soğan, patates ve havuç doğranır. Hepsini tercihen bir düdüklü tencerede 5 bardak su ilavesiyle, mercimek püre olana kadar haşlanır.
- # Bir başka tencereye sıvı yağ ve un konur, orta ateşte unun kokusu gidene kadar kavrulur.
- # Üzerine 1 su bardağı sıcak suda ezilmiş biber ve domates salçası konur.
- # Salça da pişince nane ve karabiber eklenir.
- # Bu arada haşlanmış mercimek ve sebzeler bir çırpıcı ya da mikser yardımıyla pürüzsüz hale getirilir.
- # Bu karışım karıştırılarak azar azar naneli karışıma eklenir. Üzerine 1 su bardağı et suyu ve 3 su bardağı sade su konur.
- # Kaynamaya başlayınca ocak kısık olarak 5 dakika daha kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu çorbayı havuç kullanmadan da yapmak mümkündür. Havuç konmazsa, haşlama suyu 1 su bardağı eksik atılır.