



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

MERCİMEK ÇORBASI



- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet havuç
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı kimyon
- 2 Su bardağı süt
- 6 Su bardağı su
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye ayıklanmış, yıkanmış mercimek, ince kıyılmış kuru soğan, rendelenmiş havuç ve 6 su bardağı su konur. Mercimek şeklini kaybedene kadar pişirilir.

Üzerine ezilmiş sarımsak, sıvıyağ, sıcak süt, kimyon, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır.

Çorba kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.

Servis kasesine konur, üzerine kimyon serpilir, sofraya getirilir.

Not: Süt çorbaya katılırken sıcak olursa kesilmez.