



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Tavuklu Mercimek Çorbası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 300 g tavuk göğsü
- 1 küçük havuç
- 1 küçük patates
- 1 küçük kabak
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Mercimeği berrak su çıkana kadar yıkayın. Tavuk ile sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Tavuğu küçük küpler halinde kesin, sebzeleri benzer büyüklükte doğrayın. Sıcak suyu hazır tutun ve çorbanın taşmaması için geniş, kalın tabanlı bir tencere seçin.

Servis Önerisi:

Çorbayı limon dilimi ve ince kıyılmış maydanozla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuk tabanını hazırlayın:

- Tencereyi yağla ısıtıp tavuk küplerini dış yüzeyleri beyazlaşana kadar çevirin.
- Soğan ile havucu ekleyip birkaç dakika yumuşatın, ardından salçayı kokusu çıkana kadar kavurun.

2. Sebzeleri ve mercimeği ekleyin:



- Patates, kabak ve yıkanmış mercimeği tencereye katıp bütün malzemeleri karıştırın.
- Sıcak suyu ekleyin ve yüzeye çıkan köpüğü kaşıkla alarak daha temiz bir çorba elde edin.

3. Çorbayı pişirin:

- Kapağı yarı açık tutup mercimek ile sebzeler tamamen yumuşayana kadar orta kısık ateşte kaynatın.
- Tavuk parçalarının merkezinin tamamen piştiğini kontrol edin ve kimyon ile karabiberi ekleyin.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Çorbanın bir bölümünü el blenderıyla kısa süre çekip taneli yapıyı tamamen kaybetmeden koyulaştırın.
- Tuzu ayarlayın, gerekirse sıcak suyla kıvamı açın ve beş dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuğun içinde pembe bölüm kalmamalı ve merkezi en az 74°C olmalıdır. Mercimek tamamen yumuşamalı, patates ile havuç kolayca ezilmeli ancak çorbada birkaç küçük parça kalmalıdır. Kıvam kaşığının arkasını ince biçimde kaplamalıdır. Fazla koyuysa yalnızca sıcak su ekleyin ve tuzu yeniden kontrol edin.

Saklama:

Çorbayı iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Yeniden servis ederken kaynama noktasına kadar iyice ısıtın. Tavuklu yemeği oda sıcaklığında uzun süre bırakmayın ve tekrar tekrar ısıtmayın.

>> **İpucu:** Çorbanın yalnızca bir bölümünü çekmek hem kolay içilebilir kıvamı verir hem de sebzelerin dokusunu tamamen kaybetmez.