



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tereyağlı Yeşil Mercimek Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kimyon

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tereyağlı Yeşil Mercimek Çorbası için kullanılacak bakliyat, tahıl veya eti tarifteki ölçülere göre önceden hazırlayın. Soğan ve sebzeleri benzer büyüklükte doğrayın; yoğurtlu bir terbiye varsa yoğurt ile yumurtayı oda sıcaklığına yaklaştırın. Çorbanın pişeceği tencerenin tabanı kalın olursa ısı daha dengeli dağılır. Sıcak suyu hazır bulundurun; kıvam açmak gerektiğinde soğuk su kullanmayın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaşın. Tarifin yapısına göre kuru nane, pul biberli yağ, limon veya kızarmış ekmekle tamamlayın; eşlikçileri herkesin damak tadına göre ayrı sunun.

Yapılışı:

1. Tereyağında Sebzeleri Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritin, soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.

- Rendelenmiş havucu ekleyin ve birkaç dakika daha sotelemeye devam edin.

2. Mercimeği Ekleyin:

- Yeşil mercimekleri ekleyin, 2-3 dakika kavurun.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu, tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin. Kapağını kapatarak mercimekler yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

4. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı bir blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine biraz tereyağı gezdirip sıcak servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorbanın kıvamı kaşığın arkasını ince bir tabaka halinde kaplamalı, taneli malzemeler tamamen pişmeli ancak ezilip kaybolmamalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme olmaması için kaynama başladıktan sonra ateşi düşürün. Bekledikçe koyulaşırsa azar azar sıcak su ekleyin ve tuzunu yeniden kontrol edin. Servis öncesinde yüzeyde aşırı yağ birikmediğinden ve un kokusu kalmadığından emin olun.

Çorbayı bir gün önceden hazırlayacaksanız son kıvam ayarını yeniden ısıtırken yapın; tahıl ve bakliyat dinlendikçe sıvı çekebilir.

Tereyağlı Yeşil Mercimek Çorbası hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Artan Tereyağlı Yeşil Mercimek Çorbası tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Çorbanın üzerine taze nane veya dereotu serpererek ferah bir aroma katabilirsiniz.