

Tereyağlı Yeşil Mercimek Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme 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

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.

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

Kiraz'ın Mutfağı