



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yeşil Mercimek Çorbası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlama:

- Mercimeği bol suyla yıkayın ve süzün.
- Tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10 dakika haşlayın.
- Haşlanan mercimeğin suyunu süzün.

2. Soğan ve Unu Kavurma:

- Başka bir tencerede tereyağını eritin ve doğranmış soğanı kavurun.
- Soğanlar yumuşayınca unu ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.

3. Çorbayı Piştirme:

- Haşlanmış mercimeği tencereye ekleyin.
- Sıcak su veya et suyunu ilave edin ve baharatları ekleyin.



- Orta ateşte 20 dakika kaynatın.

4. Servis Öncesi:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip toz biber ekleyin.
- Kaynayan çorbaya ekleyin ve karıştırın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine tereyağlı sos gezdirerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için blenderdan geçirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı