



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Şehriyeli Mercimek Çorbası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı kırmızı mercimek
- 1/2 su bardağı arpa şehriye
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve kuru naneyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri kavurun:

- Soğan ve havucu zeytinyağında yumuşatıp salçayı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Mercimeği pişirin:

- Yıkanmış mercimeği ve sıcak suyu katıp taneler dağılana kadar kaynatın.
-

3. Şehriyeyi ekleyin:

- Çorbayı kısmen blenderdan geçirip arpa şehriyeyi katın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Lezzeti tamamlayın:

- Şehriye yumuşayınca kimyon, tuz ve karabiberi ayarlayın.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Şehriyenin beklerken sıvı çekeceğini düşünerek çorbayı hafif akışkan bırakın.

Kiraz'ın
Mutfağı