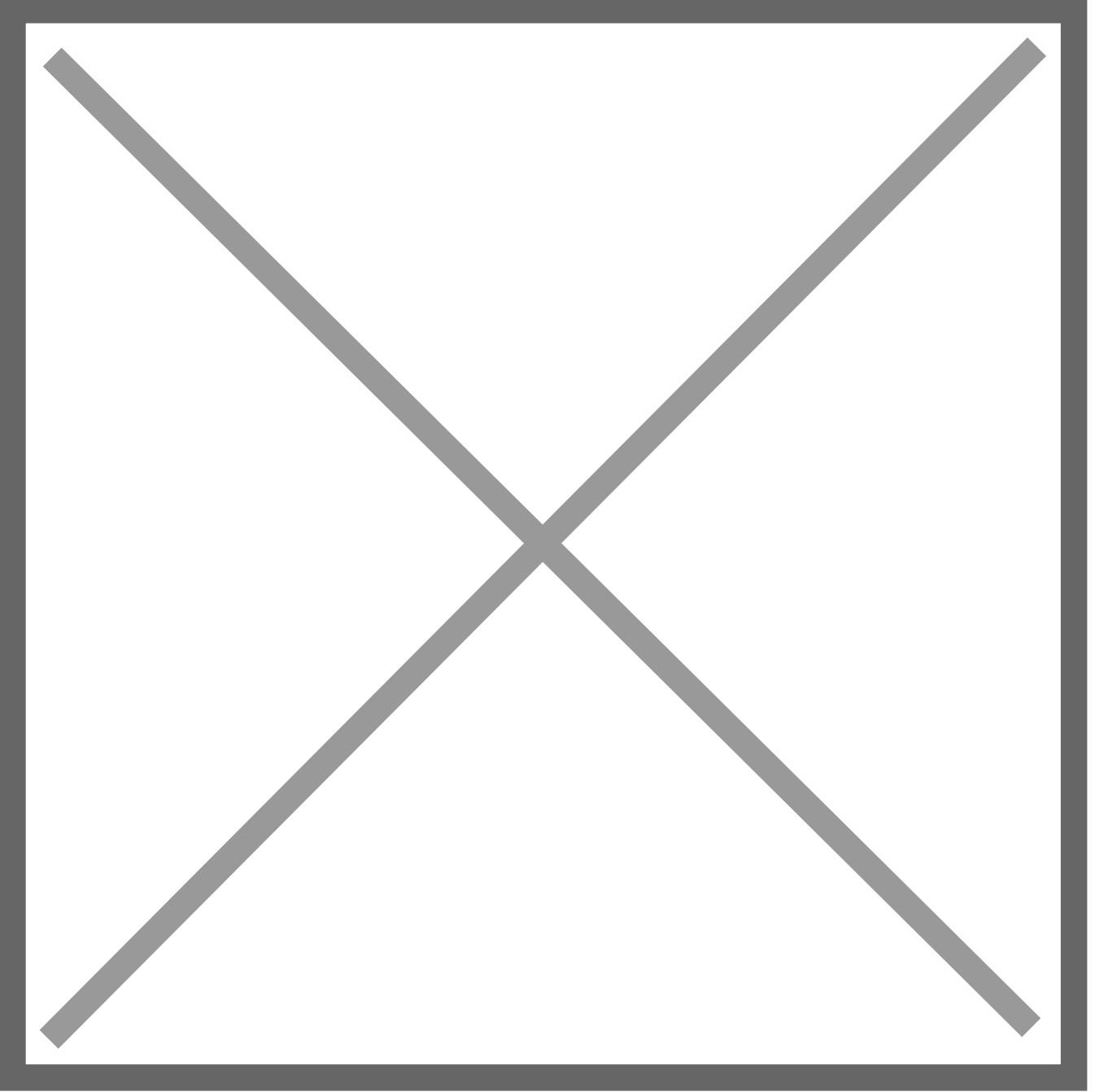




HIRAZIN
MUTFACI



Mercimek orbası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı pul biber (servis için)

Yapılışı:

1. Soğan ve havucu kavurma:

- Tencereye tereyağını ve sıvı yağı koyup ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Ardından unu ekleyerek 1-2 dakika daha kavurun.

2. Mercimek ve sebzeleri ekleme:

- Yıkanmış mercimek ve rendelenmiş havucu ekleyin.
- Tavuk suyunu veya normal suyu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp orta ateşte mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin.

3. Blenderdan geçirme ve baharat ekleme:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Tuz, karabiber ve kimyon ekleyerek karıştırın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip pul biberi kızdırın.

- o çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için çorbayı tavuk suyu ile yapabilirsiniz. Servis ederken üzerine limon sıkarak lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı