

Pratik Mercimek Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi kirmizi mercimek

1 adet sogan

1 silme yemek kasigi salca

1 tatli kasigi toz biber

3-4 yemek kasigi sivi yag

Yeteri kadar Su

Tuz

Pul biber

Kekik

Yapilisi

Ilk olarak mercimekleri yıkayin.Soganlari yemeklik dograyin.Daha sonra dogradiginiz soganlari yag ile kavurun.Sirasiyla salca ve toz biberi ekleyip onlari da kavurun.Yikadiginiz mercimekleri ekleyip az biraz soteleyin.5 su bardagi kadar suyunu da ekleyip mercimekler pisene kadar kaynatin.Mercimekler pisince blenderdan gecirin.Eger kivami koyu geldiyse biraz daha sicak su ekleyebilirsiniz.En son tuzunu ve isteginize gore baharatlarini katip bir tasim daha kaynattiktan sonra atesten alin.Afiyet olsun