

Sebzeli Mercimek Corbası

Malzemeler

- 2 adet orta boy havuc
- 2 adet orta boy patates
- 1 buçuk su bardağı kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- 1 tutam tuz
- 1 cimdik karabiber

Yapılışı

İlk önce patates ve havuclarımızı haslıyoruz, kırmızı mercimeklerimizi iyice yıkıyoruz. patates ve havuclarımız haslandıktan sonra sularını süzuyoruz ve kırmızı mercimeklerimizi 2 yada 3 bardak suda suda haslıyoruz. hepsinin haslaması bittikten sonra bir rondo yardımıyla patates havuc ve mercimeklerimiz eziyoruz daha sonra temiz bir tencerenin içine tereyağımızı ve sıvı yağımızı eritiyoruz üzerine corba harcımızı boşaltıyoruz. corba malzemelerimizi ve yağımızı iyice içine çekmesi için sık sık karıştırıyoruz ve karıştırırken üzerine sıcak su ilave ediyoruz. kıvaminin çok fazla katılaşmasına engel oluyoruz ve en son olarak tuz ve karabiberini ilave edip son 5 dk. hepsini kaynatınız. afiyet olsun