

Yesil Naneli Mercimek Corbasi

Malzemeler

1 fincani kirmizi mercimek

1 adet sogan

1 adet patates

1 adet havuc

Sicak su, tuz

Terbiyesi Icin:

2 yemek kasigi un

1 yemek kasigi salca

Sivi yag, su

Baharatlar:

4-5 dal taze nane, pul biber, tuz

Yapilisi

Kirmizi mercimegi iyice yıkayıp suzular, soğan, patates ve havucu kup kup doğrayalım.

Tencereye alıp bir miktar sıcak su ilave edelim. Tuzunu ekleyip yumuşayana kadar kaynatalım. Kaynayınca altını kapatıp blendirdan geçirip bir kenara alalım.

Terbiyesi Icin: Ayri bir tencerede sivi yağ ve unu kokusu cikana kadar iyice kavuralım.

Salçayı ilave edip karıstıralım. Altını kapatıp soguk su ilave ederek kıvamını acalım.

Blendirdan gecirdigimiz corbanin uzerine terbiyesini ilave edelim. Corbaya yeteri miktarda

sıcak su ilave edip kıvam alana kadar kaynatalım. Kaynamaya baslayınca icerisine ince

kiydigimiz taze naneyi ve baharatları ekleyelim. 5 dakika kadar kaynatıp altını kapatalım.

Servis edelim. Afiyet olsun:)