Kebabçı Üsulu Mərcimək Çorbası

Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası

1 Su stəkanı mərcimək
1 Ədəd orta boy kartof
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd orta boy yer kökü
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Yemək qaşığı un
1,5 Yemək qaşığı quru nanə
1 Çay qaşığı bibər tamatı
1 Yemək qaşığı pamidor tamatı
1 Çorba qaşığı duz
1 Çay qaşığı qarabibər
1 Su stəkanı ətsuyu

Mərcimək yıxanır süzülür, soğan, kartof ve yer kökü doğranır.
Hamısı tərcihən bir fıştırıglı qazanda 5 stəkan su əlavəsi ilə, mərcimək püre olana qədər xaşlanır.
Bir başqa qazana duru yağ ve un qoyulur, orta atəşde unun qoxusu gedene qədər qovrulur.
Üzərinə 1 su stəkanı isti suda əzilmiş bibər və pamidor tamatı qoyulur.
Tamat bişincə nanə və qarabibr elave olunur.
Bu arada xaşlanmış mərcimək ve tərəvəzler bir çırpıcı ve ya miksər köməyi ile pürüzsüz hala gətirilir.
Bu qarışım qarıştırılaraq az az nanəli qarışıma əlavə olunur. Üzerinə 1su stəkanı ət suyu və 3 su stəkanı sadə un qoyulur.
Qaynamaya başlayınca ocaq az açıq olaraq 5 dəqiqə daha qaynatılır.
İsti olaraq sərvis edilir.

Not: Bu çorbayı yer kökü istifadə eləmədən də bişirmək olar.Yer kökü isitfadə olunmazsa 1 su stəkanı su əskik qoyulur.