



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Kebabçı Üsulu Mərcimək Çorbası

Kebabçı Usulü Mercimek Çorbası



- 1 Su stəkani 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 stəkani ətsuyu

- # Mərcimək yıxılır süzülür, soğan, kartof və yer kökü doğranır.
- # Hamısı təcrübən bir fişırılıq qazanda 5 stəkan su əlavəsi ilə, mərcimək püre olana qədər xaşlanır.
- # Bir başqa qazana duru yağ və un qoyulur, orta atəşdə unun qoxusu gedene qədər qovrulur.
- # Üzərinə 1 su stəkani isti suda əzilmiş bibər və pamidor tamatı qoyulur.
- # Tamat bişincə nanə və qarabibər elavə olunur.
- # Bu arada xaşlanmış mərcimək və tərəvəzlər bir çırpıcı və ya miksər köməyi ilə pürüzsüz hala gətirilir.
- # Bu qarışım qarışdırılaraq az az nanəli qarışıma əlavə olunur. Üzərinə 1 su stəkani ət suyu və 3 su stəkani sadə un qoyulur.
- # Qaynamaya başlayınca ocaq az açıq olaraq 5 dəqiqə daha qaynatılır.
- # İsti olaraq sərvis edilir.

**Not:** Bu çorbayı yer kökü istifadə etmədən də bişirmək olar. Yer kökü istifadə olunmazsa 1 su stəkani su əskik qoyulur.