



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

## Süzmə Mərcimək Çorbası

Süzme Mercimek Çorbası



- 1 Su stəkani qırmızı mərcimək
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Ədəd orta boy kök
- 1 Çorba qaşığı un
- 2 Çorba qaşığı kərəyağı
- 7 Su stəkani ət suyu
- 1 Su stəkani su
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

- # Qazana ya da fitli qazana 7 su stəkani ət suyu qoyular, üzərin bir neçə parçaya kəsilmiş quru soğan, mərcimək və rəndələnmiş kök əlavə olunur.
- # Vəsaitlər yumşalıb, şəklini itirənə qədər qaynadar.
- # Qarışıq ələkdən keçirilər, qalan dənələr qaşığın arxası ilə basdırılaraq ələkdən keçirilər.
- # Qazana kərəyağı qoyular, batıq atəşə yerləşdirilər, üzərinə un əlavə olunur, çəngəl ya da çırpıcı ilə davamlı qarışdıraraq rəngi dönənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə 1 su stəkani su əlavə edilər, tez hərəkətlərlə qarışdırılır, dərhal süzülmüş, mərciməkli qarışıq qatılır.
- # Ən son duz səpilər, orta atəşdə qaynama nöqtəsinə gələnə qədər bişirilər.
- # Daha sonra ocaq batıq mövqeyə nizamlanar, hərdən bir qarışdıraraq 10 dəqiqə daha bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət kasalarına ya da çuxur qablara pay edilər. Üzərinə qırmızı marka bibər səpilər, arzu edilsə qızarmış çörək qoyular.

**Not:** Süzmə mərcimək çorbası, az qala bütün restoranların menyularda öz yerini alır.