



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

## Mərcimək Çorbası

Mercimek Çorbası



- 1 Su stəkani qırmızı mərcimək
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 2 Diş sarımsaq
- 1 Ədəd kök
- 4 Çorba qaşığı duru ıyağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
- 2 Su stəkani süd
- 6 Su stəkani su
- Yarım şirin qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Qazana ayırd edilmiş, yuyunmuş mərcimək, incə qiyılmış quru soğan, rəndələnilmiş kök və 6 su stəkani su qoyular. Mərcimək şəklini itirənə qədər bişirilər.
- # Üzərinə əzilmiş sarımsaq, duru yağ, isti süd, kimyon, qara bibər və duz əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Çorba qaynama nöqtəsinə gəlincə ocaq qısılar, 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
- # Xidmət kasasına qon/qoyular, üzərinə kimyon səpilər, süfrəyə gətirilər.

**Not:** Süd şorbaya qatılarkən isti olsa kəsilməz.