

# Mercimek orbası



## Malzemeler: (15 kişilik)

1. Sarı mercimek (1 kg/5 su bardağı)
2. Su (10 su bardağı)
3. Soğan (1 buyk adet)
4. Dana kemik suyu (2 litre)
5. Sıvı yağ (yarım su bardağı)
6. Un (yarım su bardağı)
7. Tuz (1 yemek kaşığı)
8. Karabiber (yarım tatlı kaşığı)
9. Tereyağı veya margarin (75 gr/sosunda kullanılacak)
10. Kırmızı pul biberi (2 çorba kaşığı/sosunda kullanılacak)
11. Kreton ekmek (serviste çorbanın üzerine kullanılacak)

## Yapılışı/işlem Basamakları:

1. Mercimekleri yıkayınız.
2. orba tenceresinde mercimekleri 3-5 saat suda bekleterek yumuşatınız.
3. Soğanı soyup küp şeklinde doğrayınız.
4. Tencereyi ocağa koyup doğranmış soğanları da ilave edip 1 saat kadar haşlayınız.
5. Mercimekler yeterince yumuşayınca, ocaktan alıp ılıtınız.
6. orba ılıyınca el blenderını çalıştırıp haşlanmış mercimekleri pre haline getiriniz.
7. Boş bir çorba tenceresine yağın tamamını ve unu koyup unu un kokusu gidinceye kadar kavurunuz.
8. Un yeterince kavurduktan sonra et suyunu ilave edip çırpma teliyle karıştırınız.

9. Püre haline getirilen çorba da unlu karışıma ilave edilir.
10. Çorbayı orta ateşte 20 dakika kadar pişirmeye devam ediniz.
11. Çorbanın kıvamı kontrol edilir. Eğer kıvam sulu ise, unu soğuk suyla ezip çorbaya ilave ediniz; kıvam aşırı koyu ise su ilave ederek kıvamı dengeleyiniz.
12. Tuz ve karabiberi de ekleyip çorbanın lezzetini kontrol ediniz.
13. Bu arada tavaya tereyağını ve kırmızı pul biberini koyup eritiniz.
14. Kreton ekmelele sıcak olarak servis ediniz.
15. Afiyet olsun...

**Not:** Piyasada **sarı, yeşil ve kırmızı mercimek** vardır. Her birinin yiyecek hazırlamadaki yeri farklıdır. **Sarı** mercimek **çorba** yapımında, **yeşil** mercimek **yemeklerde**, **kırmızı** mercimek ise, **ezogelin** çorbasında kullanılır. Ezogelin çorbasında sarımercimeği de kullanabilirsiniz. Eğer mercimek çorbasında yeşil mercimek kullanırsanız çorbanın rengi siyaha yakın olur; bu da istenmeyen bir özelliktir.

**Not:** Mercimekleri düdüklü tencerede pişirebilirsiniz; ancak bu durumda pişirme süresini kısaltmalısınız



Sarı Mercimek



Kırmızı Mercimek