KABAKLI DOMATESLİ PATATES ÇORBASI

Malzemeler:

1 adet orta boy kuru soğan,

1 iri diş sarmısak,

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı,

1 yemek kaşığı tereyağı,

2 adet orta boy domates,

1 adet orta boy kabak,

3 adet orta boy patates,

1 çay kaşığı biber salçası,

1 yemek kaşığı kırmızı mercimek,

5 su bardağı su,

1 su bardağı et suyu (bulyon),

1/2 çay kaşığı toz karabiber,

çay kaşığının ucunda kimyon,

1 tatlı kaşığı tuz,

2 çay kaşığı ufalanmış kuru nane,

YAPILIŞI

yağlar ve yemeklik doğranmış soğan tencereye alınır,

soğanlar 4-5 dak.kavrulup sarartılır,

yıkanıp iri doğranmış kabak da ilave edilip 4-5 dak. daha kavrulur,

yıkanıp kabuğukları soyulmuş ve irice doğranmış domatesler,soyulup bir kaç parçaya bölünmüş sarmısak da ilave edilir,hepsi karıştırılır 5 dak.daha bu şekilde pişirilir,

biber salçası ilave edilip karıştırılır,

1-2 dak.sonra soyulup doğranmış patatesler ve mercimek ilave edilir,

hepsi karıştırılıp üzerine su, et suyu bulyon,tuz,karabiber ve kimyonu da ilave edilir karıştırılır,kaynayınca tencerenin altı kısılır,tencerenin ağzı kapatılır,

hepsi iyice pişip mercimekler açılınca altı kapatılır,

bütün malzeme blendırdan geçirilir,

2 çay kaşığı kuru nane de ilave edilip karıştırılır,sıcakken servis yapılır,afiyet olsun