

# Kavrulmuş soğanlı mercimekli pirinçli çorba

## 6-8 porsiyon için malzemeler

2 kavanoz 200 g	tavuk veya kuzu eti suyu kırmızı mercimek, yıkanmış ve suyu süzölmüş
100 g	yuvarlak taneli pirinç, yıkanmış ve suyu süzölmüş
1-2 çay kaşığı	bütün kimyon tohumu
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
2 yemek kaşığı	tereyağı
2 adet	kuru soğan, şeritler halinde kesilmiş
1 çay kaşığı	çekilmiş kişniş
1 çay kaşığı	çekilmiş kimyon
6-8 yemek kaşığı	tuz ve taze çekilmiş karabiber
1-2 adet	süzme yoğurt, %10 limon, dilimler halinde kesilmiş



## Hazırlanışı

1. Et suyunu büyük bir tencerede kaynatın. Kırmızı mercimek, pirinç ve kimyon tohumlarını ilave edin. 3-4 dakika daha kaynatın. Isıyı azaltın ve tencerenin kapağını kapatmadan mercimekler ve pirinç koyu lapa haline gelinceye kadar yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.
2. Zeytinyağı ve tereyağını bir tavada ısıtın ve soğanları altın rengi alıncaya kadar karıştırarak kavurun. Kişniş ve kimyonu ilave edip, biraz tuz katın.
3. Mercimek pirinç lapasını bir tahta kaşık veya çırpma teli ile krema kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırın veya bir mutfak makinesinde karıştırın. İyice tuz ve karabiber ile baharatlandırın.
4. Kaseler içinde servis yapın. Her porsiyonu kavrulmuş soğan, limon dilimi ve biraz süzme yoğurt ile süsleyin.