ANTAKYA ÇORBASI (HATAY)

1,5 çay bardağı kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan
3 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
2,5 çay kaşığı kişniş
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Et suyu ve suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynayınca üstüne yıkayıp süzdüğünüz mercimek ve pirinci ilave edin. Kişniş ve limon suyunu da ekleyin. Kısık ateşte mercimekler iyice yumuşayıp eriyene kadar pişirin. Tuzunu da ilave edip su miktarını kontrol edin. Ne çok koyu ne de çok sıvı bir çorba olmasın. Tuz ilavesinden sonra 4-5 dakika daha kaynatıp ocağın altını kapatın. Soğanı minik küpler halinde doğrayın. Tereyağında kavurmaya başlayın. İyice yumuşaması için dilerseniz 1/2 çay bardağı su da ilave edebilirisiniz. Kimyonu da ekleyin, soğanlar iyice yumuşayınca ocağın altını kapatın. Çorbayı kaselere paylaştırıp üzerine soğanlı sostan dökün.

© lezzetler.com tarif no:103294 • adı:Antakya Çorbası (Hatay) • gönderen:siyami • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:24