FRANSIZ USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler
250 gr kırmızı mercimek
1 adet orta boy soğan
3 çorba kaşığı yağ
2 kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı tuz
10 su bardağı et suyu

Soğanı temizleyin ve piyaz biçiminde doğrayın. Mercimeği yıkayın. Bir tencerede bir kaşık yağı eritin soğanı ilave edip orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartın. Mercimeği ilave edin ve bir dakika karıştırdıktan sonra et suyunu ve tuzunu ekleyin. 30 dakika ağır ağır kaynatıp pişirdikten sonra ateşten alın. Mercimekleri suyu ile süzgeçten ya da püre makinesinden tamamen geçirin. Başka bir tencereye 2 kaşık yağ koyun, eritin. Unu ilave ederek bir çırpma teli ile devamlı karıştırarak orta ateşte sarı'bir renk alıncaya kadar 3-4 dakika kavurunuz. Süzdürülmüş sulu mercimeği ilave ederek ağır ağır iki dakika kaynatıp ateşten alın. Zar gibi doğranmış kızarmış ekmek ile servis edin.

ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8605 • adı:Fransız Usulü Mercimek Çorbası • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:44