SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1'er adet havuç, patates, kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su ya da et suyu

Mercimek yıkanır, üzerine 3 su bardağı su konur, haşlamaya bırakılır. Yumuşayınca et suyu ve küp şeklinde doğranmış havuç, soğan ve patates atılır. Sebzeler yumuşayana kadar pişirilir. Diğer tencerede yağ, un ve salça kavrulur. Kaynamakta olan çorbaya katılır, tuz serpilir. Bir taşım kaynatılır. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:17750 • adı:SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI • gönderen:sengül • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:37