YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Yesil Mercimek 2/3 su bardagi 115 gr
Su 6 su bardagi 1200 gr
Sogan 1 orta boy 75 gr
Margarin veya tereyağı 4 yemek kasigi 40 gr
Un 2 yemek kasigi 12 gr
Pirinç ¼ çay bardagi 25 gr
Tuz 2 tatli kasigi 12 gr
Yumurta 1 adet 50 gr
Süt 1 su bardagi 200 gr
Ekmek (bayat) 2 ince dilim 40 gr
Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gr

Mercimegi yika. 1 su bardagi su ile bir gece önceden islat. Sogani soy, yika, ince ince dogra. Yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, ara sira karistirarak 2-3 dakika öldür, unu ekle, hafif sararincaya degin kavur. Pirinci yika, mercimek ve kalan su ile beraber soğan-un karisimina kat, kaynayana kadar karistir. 35-40 dakika pisir. Süzgeçten veya blenderden geçir, tuzu ekle, tekrar atese koy. Yumurtayi ayri bir kapta, sütle iyice çirp, içine sicak çorbadan bir kaç kasik katarak ilit. Süt-yumurta karisimini tencereye azar azar eklerken, çorbayi sürekli karistir, kaynayinca ocagi kapat. Diger yandan, ekmegi 1 cm^3 irilikte dogra ve tepsiye koy, firinda pembe renkte kizart. Çorbayi üzerine kizarmis ekmek ve kirmizi biber serperek servis yap.

ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:3481 • adı:Yeşil Mercimek Çorbası • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10