EZOGELİN ÇORBASI

1 Su bardagi kirmizi mercimek
1 Çorba kasigi pirinç
2.5 Su bardagi et suyu
1 Adet soğan
2 Çorba kasigi un
2 Çorba kasigi margarin
2 Tatli kasigi nane
1 Tatli kasigi kekik
Yarim çay kasigi karabiber
1 Tatli kasigi kirmizi biber
Yeterince su

Kirmizi mercimekleri ve pirinci ayiklayip, yikayin.
Et suyunu kaynatin.
Mercimekleri, pirinci ve ayiklanmis bütün soğani katip, iyice yumusayana dek pisirin.
Dilerseniz blendirdan veya süzgeçten geçirin.
Bu arada küçük bir tencerede yagi eritin.
Içine unu ilave edin.
Unun rengi degisene dek kavurun.
Içine azar azar ilik su dökün.
Krema kivamina geldiginde mercimegin içine karistirarak katin.
Tuzunu ayarlayip, bir tasim kaynatin.
Baska bir tavada yag eritin.
Içine kirmizi biber, nane ve kekigi katip, yagla birlikte kizdirin.
Çorbanin üzerine gezdirerek döküp, servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4284 • adı:Ezogelin Çorbası • gönderen:dertli • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:57