SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

MALZEMELER
½ su bardağı kırmızı mercimek
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
5 su bardağı kemik suyu
1 yemek kaşığı un
50 g tereyağı
Kırmızıbiber
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
4 su bardağı kemik suyuna havucu rendeleyin, üzerine dörde bölünmüş soğanı ve mercimeği ekleyerek 15 dakika kaynatın. Karışımı elekten geçirin.
Bir kapta tereyağını eritin, unu ekleyip 5 dakika kadar kavurun, üzerine 1 su bardağı kemik suyunu ekleyip iyice karıştırın, kaynamaya başladığında elekten geçirdiğiniz malzemeyi ilave edin. Kaynayınca ocağı kapatın, sıcak servis yapın.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020

© lezzetler.com tarif no:4762 • adı:Süzme Mercimek Çorbası • gönderen:naz • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:58