KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

8 bardak et suyu
2 bardak kırmızı mercimek
2 baş soğan
1,5 kaşık sıvı yağ
3 çeyrek kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 bardak su
Tuz

Tencereye 2 bardak su ile taşları, çöpleri ayıklanmış, iyice yıkanmış kırmızı mercimek konur. Orta ısıdaki bir ateşte mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. (Mercimeğin suyu çekilip de iyice yumuşamamışsa, biraz daha sıcak su katılarak kaynatılabilir.) Mercimek iyice yumuşa-yınca orta incelikteki bir süzgeçten tahta bir kaşıkla ezilerek geçirilir veya mikserle 5-10 dakika karıştırılır. (Mikserin parçalayıcı bıçağıyla) Bir başka tencereye yağla ince ince doğranmış soğan konur ve orta ısıdaki bir ateşte kavrulur. Soğan pembeleşince buna un katılır ve çabuk çabuk karıştırılarak 3 dakika da unla birlikte pişirilir. Sonra unla kavrulmuş soğanları elekten geçirerek veya mikserle karıştırarak püre durumuna getirilmiş mercimeklerle yeteri kadar tuz ve kırmızıbiber katılır. Ayrıca hazırlanacak et suyundan 8 bardak kattıktan sonra tencerenin kapağı hafif aralık kalacak şekilde örtülür. 10 dakika sonra tadına bakılır. Tuzu, biberi yeterliyse servis kaselerine boşaltılır ve sofraya çıkarılır.



© lezzetler.com tarif no:18328 • adı:Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:03