KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2 ½ lt (10 bardak) et suyu
1 büyük boy soğan
1 kahve fincani un
259 gr (bir bardak tepeleme) kirmizi mercimek
2 yemek kasigi tereyağı veya margarin
½ yemek kasigi tuz
Terbiyesi:
1 bardak süt
2 yumurta sarisi

1-Sogani ayiklayip küçük parçalar halinde dograyin. 2 kasik yagla kisik ateste 4-5 dakika kizartin. içine un koyup 1-2 dakika daha karistirin.
2-Ayiklayip yikadiginiz mercimegi, et suyu ile birlikte katin ve yavas yavas kaynatin.
3-Çorbayi süzgeçten geçirin. Tekrar atese koyun. Sütlü terbiyesini katin. Bir iki tasim kaynatip indirin. Kizarmis ekmekle servis yapin.

Sütlü terbiye: Eritilmis tereyağı (1 yemek kasigi), un(1 yemek kasigi), süt(3 su bardagi) ve tuzu birbirine karistirin. Devamli karistirarak 5 dakika pisirin.

Not: sütlü terbiye yapilmis çorbalara limon katilmaz (limon sütü keser)

ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 26.04.2020

© lezzetler.com tarif no:3458 • adı:Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:EnginAr • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:46