MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
Yeteri kadar su
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
2 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal
2 tatlı kaşığı silme kimyon
Tuz
Karabiber
1 su bardağı erişte
Erişte için:
1 su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım kahve fincanı su
Tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
Toz kırmızıbiber
Nane

Erişte hamuru için unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Yumurta, su ve tuz ekleyip iyice özleşene dek yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp, 15 dakika dinlendirin. Unlanmış zeminde servis tabağı büyüklüğünde açın. Bolca unlayın ve iki parmak genişliğinde şeritler kesin. Daha sonra bu şeritleri üst üste koyup, kibrit çöpü büyüklüğünde kesin. Un serpip oda ısısında 1-2 saat bekletip kurutun.
Mercimeği 5 dakika haşlayıp suyunu süzün. Et suyunu tencereye alıp üzerine mercimeği ekleyin ve pişmeye bırakın.
Diğer taraftan yemeklik doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Üzerine sirke, bal, kimyon, tuz ve karabiber ilave edip ocaktan alın.
Mercimek 30 dakika pişince, kestiğiniz hamurları tencereye ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika pişirip, soğanlı karışımı çorbaya katın. 10-15 dakika daha pişirin.
Toz kırmızıbiber ve naneyi tereyağında yakın. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69267 • adı:Mercimek Çorbası • gönderen:sofra • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:47