



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Necip Usta

- 1 adet orta boy soğan
- 2 litre et suyu
- 5 kahve fincanı kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 silme çorba kaşığı yağ
- 2 kahve fincanı un (60 gram)
- 125 gram pirinç

- 1) Soğanı soyup piyaz biçimi doğrayınız. Mercimeği yıkayıp bir süzgece çıkarınız. Bir tencereye 1 kaşık yağ koyup eritiniz, soğanı ilâve ederek orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartınız.
- 2) Mercimeği ilâve edip 1 dakika karıştırdıktan sonra, et suyunu ve tuzunu ilâve edip 30 dakika ağır ağır kaynatıp karıştırınız ve ateşten alınız.
- 3) Sonra mercimekleri suyu ile bir süzgeçten veya püre makinesinden tamamen geçiriniz.
- 4) Pirinci ılık suda temiz olarak ıslayıp sonra yıkayıp bol kaynar suda 20 dakika haşlayıp süzdürünüz.
- 5) Başka bir tencereye yağ koyup erittikten sonra unu ilâve ederek bir çırpma teliyle devamlı karıştırarak orta ateşte un sarı bir renk alıncaya kadar 3-4 dakika kavurunuz, sonra süzdürünüz.
- 6) Mercimeği ve pirinci ilâve ederek ağır ağır 2 dakika kaynatıp ateşten alıp, kızarmış ekmekle servis yapınız.