# SONBAHAR ÇORBASI

1 havuç
1 su bardağı sarı mercimek
1 kahve fincanı yasemin pirinci
1 soğan
2 taze soğan
10 su bardağı tavuk suyu
3 taze patates
1 pırasa
2 domates
1 çorba kaşığı un
15 gr tereyağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Domateslerin kabuğunu soyup rendeleyin İnce bir tel süzgeçle süzüp çekirdeklerini ayırın.
Havucu soyup irice rendeleyin. Mercimeği yıkayıp süzün. Soğanı soyup kıyın.
Taze soğanı ve pırasayı temizleyip doğrayın. Geniş bir tencerede tavuk suyunu bir taşım kaynatıp mercimek pirinç, havuç ve pırasayı ekleyin.
Yarım saat kadar pişirip I patates ve taze soğanı ila ve edin. 15 dakika | daha pişirin. Ocaktan alın.
Tereyağını eritip un ve kıyılmış soğanı kavurun. Azar azar domates suyundan ilave ederek 5 dakika daha kavurun.
En son olarak sebzeli karışımı ekleyin ve bir taşım kaynatın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın.
Üzeri için sarımsakları soyup havanda zeytinyağı ile ezin. Limon suyu ve kıyılmış dereotu ekleyin.
Sosunuz hazırdır. Çorbayı servis kaselerine paylaştırın. Üzerlerine sarımsaklı sostan gezdirerek dökün. Sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:131945 • adı:Sonbahar Çorbası • gönderen:gülcan yılmaz • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:37