SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
3 yemek kaşığı sıvıyağ (veya 1 yemek kaşığı margarin)
1 kahve fincanı arpa şehriye
1 yemek kaşığı un
4 su bardağı et suyu
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı kuru nane, karabiber, tuz

Mercimeği 5 su bardağı suyla, iyice yumuşayıncaya kadar haşlayıp, süzün. Tencereye yağı koyup, unu ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırarak, un sararıncaya dek kavurun. Üzerine azar azar et suyunu ekleyip, kaynayınca mercimek, şehriye, tuz, nane ve karabiberi ilave edin. Çorba kaynamaya başlayınca sütü katıp, 10 dakika daha pişirip, ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:96727 • adı:Sütlü Mercimek Çorbası • gönderen:meltem güçlü • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:23