



ANTEP ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı kırık pirinç
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 diş sarımsak
2 çay kaşığı zerdeçal
2 çay kaşığı limon tuzu
5 su bardağı et suyu

Mercimek ve pirinci yıkayıp düdüklü tencereye aktarın.
Sarımsakları soyup doğramadan tencereye ekleyin.
Sıvı yağ ve et suyunu da ekleyip kapağını kapattıktan sonra tencereyi ocağa alın.
Tencerenin düdüğü öttükten sonra altını kısın ve 8-10 dakika bu şekilde çorbanızı pişirin.
Tencerenin altını kapatıp kapağını açtıktan sonra zerdeçal ve limon tuzunu ilave edin.
Blenderden geçirip kıvamına göre gerekirse su ilave ettiğiniz çorbayı bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

