ÇENE ÇARPAN ÇORBASI

Yarım su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı erişte
8 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber

Mercimekleri önceden çok yumuşak olmayacak şekilde haşlayıp süzün.
Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağı ve tereyağını tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Unu ilave edip rengi dönene kadar kavurmaya devam edin.
Tavuk suyunu ekleyip unun topaklanmaması için hızla karıştırın.
Tavuk suyu kaynamaya başlayınca haşladığınız mercimekleri, tuzu ve erişteyi de tavuk suyuna ekleyin.
Erişteler şişip yumuşayana kadar pişirmeye devam edin.
Tereyağı eritip nane ve pul biberi kavurun.
Baharatlı yağı çorbanın üzerine döküp karıştırın ve altını kapatın.
Çorbanızı sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:149978 • adı:Çene Çarpan Çorbası • gönderen:plato • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:03