ÇEŞM-İ NİGAR ÇORBASI

1 bardak kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1.5 litre sıcak su
Tuz (yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
Terbiyesi İçin:
1 yumurta sarısı
Yarım su bardağı süt
1 limon suyu
Sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı pul biber

Kuru soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağı ile orta ateşte kavurun.
Soğanlar pembeleşince unu ekleyip karıştırın. Kokusu çıkana kadar kavurun.
Ardından yıkayıp suyunu süzdüğünüz mercimeği ekleyip karıştırın ve suyu ilave edip mercimekler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu aşamada önce orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirmelisiniz.
Mercimekler piştikten sonra tuzunu ekleyin ve çorbayı pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar blenderden geçirin.
Çorba pişerken sosunu hazırlayın. Bir kasede yumurta sarısı, süt ve limon suyunu karıştırıp çırpın.
Kaynayan çorba tenceresine boşaltın ve tekrar kaynayıncaya kadar sürekli karıştırın.
Kaynayan çorbayı 2-3 dakika daha pişirerek ocaktan alın.
Sosu için tavaya tereyağını, kuru naneyi, toz kırmızı biberi ve pul biberi koyup karıştırın.
Kavrulunca çorba tenceresine boşaltın ve sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:145089 • adı:Çeşm-i Nigar Çorbası • gönderen:baron • indirme tarihi:25.08.2025 - 03:07