



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞMİ NİGAR ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 büyük baş soğan
1 küçük çay bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı un
1 su bardağı kırmızı mercimek
2 litre su (10 su bardağı)
Tuz
Terbiyesi için:
1 su bardağı süt
1 limonun suyu
2 yumurta sarısı
Sosu için;
Tereyağı
Nane
Pul biber

Çeşmi Nigar Çorbası için ilk olarak, Soğanı yemeklik doğrayın, sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar soteleyin. Ardından unu ekleyip un kokusu çıkana kadar kavurun. 2 litre suyu ve yıkadığınız mercimekleri de ekleyip mercimekler pişene kadar kaynatın. Bu aşamada çorbamızın terbiyesi için tüm malzemeleri güzelce çırpın. Pişen çorbanızı ocaktan alıp blenderdan geçirin bir taraftan da hazırladığınız terbiyeyi yavaşça ekleyin. Blenderdan geçirdiğiniz ve terbiyesini eklediğiniz çorbayı tekrar ocağa koyun, tuzunu ayarlayıp 1-2 taşım kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Sosunu hazırlayıp krokan ekmekleriniz ile servis edin.

