



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞMİ NİGAR ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
4 su bardağı et suyu yada su
1,5 su bardağı süt
2 tane yumurta sarısı
1 yemek kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 tane orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı un
Tuz
Üzerine dökmek için;
1 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber

Çorbanın yapılacağı tencereye yağı koyun. Soğanları incecik doğrayın ve kavurun. Hemen arkasından unu ilave edin ve sararana dek kavurun. Mercimekleri yıkayıp tencereye ilave edin. 4 su bardağı et suyunuda koyun. Mercimekler iyice pişince blendırdan geçirin. Blerdığınız yoksa süzgeçten geçirin. Çorbayı tekrar ocağa koyun. Altını kısarak pişirin. Meyanesi içinde yumurta sarılarını çırpın. İçine limon suyunu koyup tekrar çırpın. Çorbanın içine önce sütü karıştırarak koyun sonrada çırpılmış yumurtaları karıştırı karıştırı ilave edin. Bir taşım kaynatın. Üstüne sıvı yağı kızdırıp toz kırmızı biberide biraz yakın ve çorbanın üstüne dökün.