ÇEŞMİ NİGAR ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı un
Tuz
Sıcak su
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süt
Yarım limonun suyu
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
Nane
Pul biber

Mercimekleri bol suda haşlanmaya bırakın.
Diğer yanda soğanları soyup yemeklik doğrayın.
Zeytinyağı ve tereyağını başka bir tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Ardından unu ekleyip kavurmaya devam edin.
Haşlanan mercimekleri de suyuyla birlikte tencereye ekleyin.
Tuzunu da ilave edip 10 dakika kadar orta ateşte kaynatın.
Kaynayan çorbayı blender'la pürüzsüz hale gelene kadar çekin. (Gerekirse su takviyesi yapabilirsiniz.)
Süt, yumurta sarısı ve limon suyunu bir kasede çırpıp çorbanın terbiyesini hazırlayın.
Çorbanın suyuyla ılıştırdığınız terbiyeyi tencereye ekleyin.
Sosu için tereyağı ve zeytinyağını bir tavada eritin.
Üzerine salça, nane ve pul biberini de ekleyip kavurun.
Çorbanız kaynadıktan sonra sosu da üzerinde gezdirerek servis edin.

Not: Çeşmi nigar çorbası, Osmanlı mutfağından günümüze uzanmış lezzetlerden. Bir tür mercimek çorbası olan çeşmi nigar çorbasının en önemli özelliği, içine eklenen yumurtalı limonlu terbiye.

© lezzetler.com tarif no:155509 • adı:Çeşmi Nigar Çorbası • gönderen:latife hanım • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:44