ÇEŞMİ NİGAR ÇORBASI

https://www.hasata.com.tr

1 su bardağı Hasata Mardin Kırmızı Mercimek
yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
yarım limon suyu
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı (sosu için)
1 çorba kaşığı zeytinyağı (sosu için)
1 çay kaşığı kuru nane(sosu için)
1 çay kaşığı pul biber (sosu için)

Yıkadığınız Hasata Mardin Kırmızı Mercimeği tencereye alın.
Üzerini iki parmak aşacak kadar su koyup iyice yumuşayana kadar haşlayın.
Başka bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyup ısıtın.
Yemeklik doğradığınız kuru soğanıda ekleyip sararıp yumuşayana kadar kavurun.
Unu ilave edip hafifçe kavurduktan sonra haşlanan kırmızı mercimeği suyuyla birlikte ilave edin.
Birlikte bir iki taşım kaynattıktan sonra blendırdan geçirin.
Ayrı bir kâsede terbiyeyi hazırlamak için yumurta sarısı, limon suyu ve sütü koyup çatalla iyice çırpın.
Terbiyeyi azar azar çorbaya ilave ederken, bir taraftan da hızlıca karıştırın ve tuzunu ilave edin.
Bir yandan yeteri kadar sıcak su ilave ederek kıvamını ayarlayın.
Çorbanızı bir iki taşım kaynattıktan sonra kaselere koyun.
Üzerinin sosu için zeytinyağını sos tavasında iyice ısıtın pul biber ve naneyi ekleyin.
Hafifçe kavurup, çorbanın üzerine gezdirip, çorbanızı servis edin.

Not: Çorbanızın kıvamının çok duru olmaması için terbiyeyi ilave ederken sıcak su ile kıvamını ayarlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:172407 • adı:Çeşmi Nigar Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:00