



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞMİ NİGAR ÇORBASI

1 kuru soğan
½ bardak sıvı yağ
4 kaşık un
1 bardak kırmızı mercimek
2 litre su
Terbiyesi için:
1 bardak süt
1 limon
2 yumurta (sarı)
Sosu için:
Tereyağı
Nane
Pul biber

Öncelikle tencereye koyduğunuz sıvı yağı biraz kızdırıp üzerine küp küp doğradığınız soğanları ekleyin. Biraz soteledikten sonra üzerine unu koyup kavurun. Daha sonra mercimekleri ekleyin ve suyunu koyun. Mercimekler pişene kadar pişirin. Terbiyesi için gerekli malzemeleri bir kaba koyup iyice çırpın. Blender kullanabilirsiniz. Terbiyesini eklediğiniz çorbanızı 2 dakika kadar kaynatın. Daha sonra sosunu hazırlamak için tereyağını eritip baharatları ekleyin. Servis kâselerine dökebilirsiniz.

