



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞM-İ NİGÂR ÇORBASI

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

Ana Çorba İçin:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet orta boy soğan (doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş veya doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi İçin:

- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber veya pul biber
- 1 çay kaşığı nane

Mercimekleri yıkayın ve süzün.

Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını eritin, ardından doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.

Rendelenmiş havucu ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.

Üzerine mercimekleri ve sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.

Mercimekler iyice yumuşadığında, çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.

Tuzu ve karabiberi ekleyerek karıştırın.

Bir kasede yumurta sarısı, un, süt ve limon suyunu çırpın.

Hazırladığınız terbiyeyi, çorbanın kesilmemesi için çorbadan bir kepçe sıcak su alarak yavaş yavaş karışıma ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız terbiyeyi tencereye eklerken sürekli karıştırarak ilave edin.

Çorbayı kısık ateşte birkaç dakika daha kaynatın ve kıvamını kontrol edin. Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz.

Küçük bir tavada tereyağını eritin, kırmızı biber ve naneyi ekleyerek hafifçe kızdırın.

Bu sosu çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:181996 • adı:Çeşm-i Nigâr Çorbası • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.05.2025 - 15:00