



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞMİNİGAR ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
4 su bardağı su
1,5 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
1/4 limon suyu
2 orba kasığı margarin
2 soğan

İncecik doğranmış soğanları 2 çorba kasığı margarinde pembelesene kadar kavurun. Soğanlar pembelesince, unu ilave ederek un sararana kadar kavurun. Mercimekleri ayıklayıp tencereye alın. 5 bardak su ve et suyu ile tuz ilave ederek mercimekler yumusayana kadar pısrın. orbanızı atesten aldıktan sonra süzgeçten geçirin. Çorbayı yeniden ağır ateş üzerine alın.

Diğer yanda yumurta sarılarını çırparak limon suyu ile karıştırın. Tencereye önce sütü daha sonra yumurta sarılarını azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. Çorbayı bir tasım kaynatarak atesten alın. İsterseniz küçük bir tavada çok az margarin eritip küp şeklindeki ekmekleri kitirlasana dek kavurduktan sonra çorbayla birlikte servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 05.04.2022