ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı ile yeşil mercimek
Yarım su bardağı erişte
1 adet kuru soğan
1 diş soyulmuş sarımsak
1 yemek kaşığı ile tereyağı
1 yemek kaşığı ile domates salçası
1 tatlı kaşığı ile biber salçası
2 yemek kaşığı ile un
5 su bardağı kadar sıcak tavuk suyu
1 çay kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı ile karabiber
Servisi için:
1 yemek kaşığı ile tereyağı
1 tatlı kaşığı ile nane
Yarım tatlı kaşığı ile pul biber

Yeşil mercimeği üzerini 4 parmak geçecek kadar su ilave ederek haşlayın.
Kuru soğan ve sarımsağı incecik kıyın
Tereyağını ayrı bir tencerede kızdırarak kıyılmış soğan ve sarımsağı rengi alana kadar, orta ateşte kavurmaya devam edin.
Domates ve biber salçasını katıp, karıştırın.
Unu ekleyin ve kokusu çıkıp, rengini alana kadar kavurma işlemini sürdürün.
Tuzunu ve karabiberi ekleyin.
Sıcak tavuk suyunu azar azar ilave ederek unun topaklanmasını önlemek için; tel bir çırpıcı ile hızlıca karıştırın
Erişteyi ekledikten sonra çorbayı kaynatmaya devam edin.
Haşlanan yeşil mercimekleri, haşlama suyunu süzerek çorba tenceresine aktarın.
Erişte ve haşlanmış yeşil mercimekler ile birlikte çorbayı, 8- 10 dakika daha kaynatın.
Çorbayı servisi etmeden önce; tereyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın nane ve pul biberi ekler eklemez ocaktan alın.
Kızdırdığınız tereyağını çorbaya ekleyerek, karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:163762 • adı:Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası • gönderen:Doctor • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:48