ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

200 g yeşil mercimek
1 litre et suyu veya su, sıcak
30 g tereyağı veya sadeyağ
1 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
Hamur için:
250 g un
1 adet yumurta
100 g su
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
45 g tereyağı veya sadeyağ
1 çorba kaşığı toz kırmızıbiber
1 çorba kaşığı kuru nane

İlk önce çorbanın hamurunu hazırlayın. Unu tezgâhın üzerinde eleyin, ortasını havuz şeklinde açın. İçine yumurtayı, suyu ve tuzu ilave edip içten dışa doğru una yedirin. Kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yaklaşık 7-8 dakika yoğurun.
Üzerine nemli bir bez örtüp hamuru 20 dakika dinlendirin.
Hamuru iki bezeye ayırın. Hafif unlanmış tezgâhta oklava veya merdane yardımıyla 2 milim oluncaya kadar incelterek açın. Sonra yüzeyine un serpin ve hamuru 4 santim boyutunda uzunlamasına parçalara bölüp hamurları üst üste koyun.
Yarım santim (5 milim) eninde erişte keser gibi (0.5x4 cm) ince uzun şeritler halinde kesin. Bir kuru bez üzerine hamurları yayın ve 30 dakika hafifçe kurumaya bırakın.
Bu arada hamurlarınız kururken yeşil mercimeği yıkayıp suyunu süzün. Et suyunu veya suyu bir tencereye aktarın.
Üzerine mercimeği ilave edin, ağır ateşte yarı dirilikte haşlayın. (Çok pişerse dağılacaktır.)
Elde ettiğiniz hamurları tencerede kaynayan mercimeğe ekleyin ve yaklaşık 10 dakika pişirin.
Bir tavada yağı eritin. Soğanı ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Ardından salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar birkaç dakika karıştırın.
Karışımı kaynayan çorbanın içine ilave edin. Tuzla tatlandırın. Ağır ateşte 10 dakika daha pişirip ocaktan alın.
Sosu için küçük bir tavada yağı eritin. Toz kırmızıbiber ve kuru nane ekleyip karıştırın. Çorbayı servis ederken sosu üzerine gezdirin.

Not: Yörelere göre farklı adlarla anılır. "Bacaklı çorba", "kesme aşı" veya "sakala çarpan" gibi. Çorbayı eğer hemen servis etmeyecekseniz, hamurları çorbanın içerisinde çok şişmemesi için biraz diri bırakabilirsiniz. Kuru nane yerine kuru tarhun da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:172117 • adı:Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 22:53