



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESAÜ ÇORBASI

(POTAGE ESAÛ)

8 kişilik MALZEME :

250 gr. kırmızı mercimek

1 adet orta boy soğan

1 silme çorba kaşığı yağ

2 çorba kaşığı dolusu yağ (80 gr.)

2 kahve fincanı un (60 gr.)

1 tatlı kaşığı tuz

10 su bardağı et suyu (2 litre)

YAPILIŞI :

Soğanı temizleyip piyaz biçimi doğrayınız

Mercimeği yıkayıp bir süzgece çıkarınız

Bir tencereye bir kaşık yağ koyup eritip soğanı ilâve edip orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartınız

Mercimeği ilâve edip bir dakika karıştırdıktan sonra et suyunu ve tuzunu ilâve ediniz

Otuz dakika ağır ağır kaynatıp pişirdikten sonra ateşten alınız

Mercimekleri suyu ile bir süzgeçten veya püre makinasından tamamen geçirin

Başka bir tencereye iki kaşık yağ koyup erittikten sonra unu ilâve ederek bir çırpma teli ile devamlı karıştırarak

orta ateşte sarı bir renk alıncaya kadar üç dört dakika kavurun

Süzdürülmüş sulu mercimeği ilâve ederek ağır ağır iki dakika kaynatıp ateşten alınız

Zar gibi doğranıp kızarmış ekmek (kruton) ile servis ediniz