EZOGELİN ÇORBASI

https://acunn.com

2 çay bardağı kırmızı mercimek
3 yemek kaşığı pirinç
2 yemek kaşığı bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
Servisi için:
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı pul biber

Sıcak suyu geniş bir tencerede kaynatın. Yıkayıp suyunu süzdürdüğünüz 2 çay bardağı kırmızı mercimeği tencereye aktarın; ardından 3 yemek kaşığı pirinci, 2 yemek kaşığı bulguru ve 1 tatlı kaşığı tuzu tencereye aktarın.
Yaklaşık 35 dakika, kırmızı mercimekler yumuşayana kadar pişirin ve ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritin; üzerine 1 adet küp doğranmış kuru soğanı ekleyin ve kavurmaya başlayın, kavrulan soğanlara 1 tatlı kaşığı domates salçasını ekleyin son olarak 1 tatlı kaşığı da naneyi ekleyip, 2 dakika kadar daha kavurun.
Bakliyatları kaynattığınız tencereye kavrulan salçalı soğan karışımı ekleyin.
Sonra hızlıca karıştırdığınız çorbayı 10 dakika daha pişirin, servisi yaparken yanına limon ve acı biber ekleyebilirsiniz.

Not: Taneli bir çorba içmek istemiyorsanız çorbayı blender'dan geçirdikten sonra da servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:152907 • adı:Ezogelin Çorbası • gönderen:altın maske • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:39