EZO GELİN ÇORBASI

2.5 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı pirinç
½ su bardağı ince bulgur
3 litre et suyu
150 g tereyağı/sıvı yağ
2 orta boy kuru soğan
6-7 diş sarımsak
1.5 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acı biber salçası
1.5 yemek kaşığı kekik
1.5 yemek kaşığı nane
½ yemek kaşığı karabiber
¼ yemek kaşığı kimyon
1 adet limon
Tuz

Ayıklanarak, yıkanmış kırmızı mercimek et suyu ilavesiyle pişmeye bırakılır.
Kaynamaya başlayınca bulgur ve pirinç ilave edilir.
Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırılarak pişirilir.
Soğan ve sarımsak çok ince (brunoise veya julienne) doğranır.
Ayrı bir tencerede yağla soğan hafifçe pembeleştirilir.
Domates salçası, sarımsak ve arzu edilirse acı biber salçası eklenir.
Yakmadan kısa süre pişirilerek, mercimek, pirinç, bulgur karışımına eklenir.
Hepsi birlikte çorba yeterince kıvam kazanıncaya kadar pişirmeye devam edilir.
Kekik, nane, kimyon, karabiber, tuz ve limon suyu ilave edilerek ateşten alınır.
Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:95956 • adı:Ezo Gelin Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:29