FİTNAT ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):
250 gram kırmızı mercimek,
2 baş soğan,
250 gram margarin yağı,
orta boy 2 domates,
1 demet maydanoz,
100 gram tel şehriye,
200 gram haşlanmış tavuk eti (herhangi bir yemekten de artmış olabilir),
1 çorba kaşığı un,
1 çorba kaşığı domates salçası,
12 bardak et suyu,
yeteri kadar biberiye, kekik ve tuz.

Yapımı:
Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük parçalara doğramalı. Soğanı kıyarcasına ince kesmeli. Maydanozu temizleyip bol suda yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı. Domates salçasını bir fincan ılık et suyunda iyice karıştırıp sıvı duruma getirmeli. Büyükçe bir güvece margarin yağıyla soğanı koyup kabı ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla sık sık karıştırılacak soğan pembeleşince unu sicim gibi ince akıtarak karıştırılmakta olan soğana yedirmeli. Kaptakileri orta ısılı ateşte iki dakika karıştırarak pişirdikten sonra ayıklanmış ve yıkanmış kırmızı mercimeği katmalı. Birkaç defa karıştırarak mercimeği kavurduktan sonra sulandırılmış domates salçasını dpkmeli. Bir-iki defa daha karıştırdıktan sonra et suyunu ilâve etmeli ve güveçteki mercimeği 45 - 50 dakika kadar pişirmeli. Mercimek iyice yumuşayıp eriyecek duruma gelince güveçtekileri ince delikli süzgeçten geçirerek mercimeği iyice ezmeli. Çorbayı tekrar güvece koyup ateşte kaynamaya bırakmalı. Güveçtekiler kaynamaya başlayınca buna tel şehriyeyle kıyılırcasına ince doğranmış tavuk etini ve domates parçacıklarını katmalı. Bir taşım kaynattıktan sonra yeteri kadar tuz, biberiye ve kekiği katmalı. Şehriye pişince güveci ateşten indirip çorbaya maydanozu serpip sofraya götürmeli ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11658 • adı:FİTNAT ÇORBASI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:33