HİNDİLİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

250 gr Hindi Kalça Kuşbaşı (4?e kesilmiş)
1 lt piliç suyu
120 gr yeşil mercimek (ıslatılmış)
25 gr tereyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 adet büyük boy havuç (küçük küp doğranmış)
1 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
1 adet pırasa (sadece beyaz kısmı, ince kıyılmış)
100 gr mantar (ince dilimlenmiş)
1 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı kekik
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Piliç suyunu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Etleri ilave edip, tekrar kaynama noktasına kadar ısıtın. Orta ateşte ve ara ara üzerinde oluşan köpüğü alarak, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Yeşil mercimekleri süzüp, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın ve 10 dak. pişirip, süzün.
Tereyağını ısıtıp, soğanı katın. Karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek sırasıyla ve 5?er dak. arayla havuç, kereviz sapı, pırasa ve mantarı katın. Mantarı da karıştırarak 5 dak. pişirin.
Piliç suyunu süzüp, etleri ayırın.
Sebzelere, piliç suyu, mercimek ve defne yaprağını katıp, bir kez karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını hafif aralık kalacak şekilde kapatarak, sebze ve mercimekler hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Etleri katıp, tuz ve karabiberi serpin ve 10 dak. daha pişirin. Kekik serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55656 • adı:Hindili Yeşil Mercimek Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:45