KEMİK SULU MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 adet dana kemiği
Yarım kg. Kırmızı mercimek
1 bütün kuru sogan
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı

Zahmetli ancak klasik mercimek corbasından çok daha lezzetlıdır. Öncelikle derin bir tencereye dana kemiği alınır ve yüksek atesde kaynamaya bırakılır kemik kaynarken bir suzgec yardımıyla kemıkden ayrılan parçalar birkaç kez toplanır yaklaşık yarım saat süren sonra altı kapatılır dinlenmeye bırakılır. Diğer tencerede yarım kilo yıkanması mercimek tuz ve kabuğu soyulmus soğan içine atılarak 1 litre suda kaynatılır. Mercımekler kabuklarından ayrılmaya başlarında soğan içinden çıkartılır ve blenderdan geçirilir. Çorbası yapacağımız tenceremıze 2 yemek kaşığı sana margarin ve 1 yemek kaşığı tereyag eritilir (kopuk halinden kurtulan dek çırpma teli ıle karıstırılacak) 2 kaşık un eklenecek ve un kokusu kalmayana dek cırpılacak ve son olarak kaynattıgımız kemik suyundan 2 kepçe eklenecek bu karışıma Blender dan geçirdiğimiz mercimek eklenecek yaklaşık 10 dk kaynatılacak ve servisten önce en az 15 dk dınlendırılmelıdır. Afiyet olsun.(hazırlamış olduğunuz kemik suyu çocuklarının gelişimi için doğal kalsiyum kaynağıdır buz dolayında 1hafta muhafaza edebilir ve kullanabilirsiniz kesinlikle dokmemenızı tavsiye ederim. Kasabınızdan çok makul fiyata dana kemiği alabilirsiniz.)

© lezzetler.com tarif no:78899 • adı:Kemik Sulu Mercimek Çorbası • gönderen:hayatımın tarifi • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:23