KEREVİZLİ MERCİMEK ÇORBASI

6 bardak su
2 su bardağı kırmızı mercimek
500 gram sığır kemiği
2 orta boy havuç
1 orta boy kereviz
1 orta boy soğan
1/2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
5 adet defne yaprağı
4 çorba kaşığı sadeyağ veya mutfak margarini
1 kahve fincanı un
1 adet francala
50 gram kaşarpeyniri

Sığır kemiği yıkanıp bir tencereye konulur. Ve su ilave edilir. Mercimek önce ayıklanır ve bolca yıkanır. Ve tencereye konulur. İrice kesilen havuçlar, kereviz ve soğan ilave edilir. Tuz, karabiber, defne yaprağı da ilave edilerek orta ateşte bir saat kaynatılır. Çorba ateşten indirilip süzgeçten geçirilir. Diğer bir tencereye yağ ile un konulur. Bir tel ile karıştırılarak bir dakika kavrulur. İçerisine, süzülen çorba yavaş yavaş ilave edilir. Bir kaynama alır almaz çorba ateşten indirilir. Francala ufak ufak kesilir, tepsiye konulur. Üzerine kaşarpeyniri rendesi serpilir, kızgın fırında on dakika kurutulur, çorba ile beraber servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:44601 • adı:Kerevizli Mercimek Çorbası • gönderen:derya&deniz • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:58