



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KEŞLER ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 150 gr yağsız dana eti, 2 çorba kaşığı kırmızı mercimek, 2 çorba kaşığı çorbalık pirinç, 2 çorba kaşığı irmik, 1 körpe havuç, küçük 1 kereviz, iri 1 patates, katı bir yumurtanın sarısı, yeteri kadar tuz ve kırmızıbiber, yarım çorba kaşığı margarin yağı, 1,5 lt su.

Yapılışı: Havuç kazınıp yıkandıktan sonra parçalara doğranır. Patates ile kerevizin kabuğu ayıklanıp bunlar küçük parçalar halinde kesilir. Bir kuşaneye küçük parçalar halinde doğranmış et, havuç, kereviz ve patates konup bir lt suda haşlanır. Et yumuşayınca buna ayıklanıp yıkanmış pirinç, mercimek katılır. Bir taşım kaynadıktan sonra tuzu ve irmiği ilave edilir. Tenceredekiler iyice yumuşayınca bunlar bir mikserle konup yumurtanın sarısıyla birlikte iyice ufalanır (mikseri olmayanlar eti iyice yumuşatmak, sonra tenceredekileri tel süzgeçten ezerek geçirmelidir). Macun haline gelen karışım tekrar tencereye konur ve kalan yarım lt su kaynar halde ilave edilir. Bir-iki taşım kaynatılır. Beri yanda yağla kırmızıbiber ateşte kızdırılır. Çorba ateşten indirilip servis kâsesine boşaltılınca kızgın biberli yağ gezdirerek üzerine dökülür ve hemen sofraya götürülüp servis yapılır.