KIRMIZI MERCİMEK (MISIR USULÜ)

300 gram kırmızı mercimek
1 büyük baş soğan
4 diş sarımsak
10 bardak et suyu
1 çay kaşığı limon suyu
1 büyük domates
200 gram ince doğranmış soğan (2 büyük)
60 gram tereyağı (3 çorba kaşığı)
80 gram pirinç (1 kahve fincanı)
Tuz, karabiber ve kimyon

1 Bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış 300 gram kırmızı mercimek, 10 bardak et suyu, 1 büyük baş soğan, 4 diş sarımsak, 1 büyük domates ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi orta kuvvetteki ateşe oturtmalı, mercimekler iyice ezik bir hal almcaya kadar haşlaman, sonra da mercimeklerin suyunu süzmek suretiyle suyunu bir yana bırakmalı. Süzülmüş mercimekleri de bir kalburdan geçirmeli ve sonra da elde edilen bu püreyi bir yana bırakmış olduğumuz et suyuna katmalıdır.
2 Sonra elde edilen mercimekli et suyuna yarım tatlı kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı. Kaynayınca; buna yıkanmış 1 dolu kahve fincanı pirinç katmalı ve pişmeye bırakmalıdır.
3 Üç silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin, diğer taraftan küçük bir kaba çentilircesine de küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kavurmalı ve kavrulmuş soğanı mercimeklere katmak suretiyle iyice bir kanştırmah tabağa alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11985 • adı:KIRMIZI MERCİMEK (Mısır usulü) • gönderen:vardar • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:48