KIZARMIŞ EKMEKLİ MERCİMEK ÇORBASI

1 orta boy soğan
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı margarin
4 su bardağı et suyu
1/2 su bardağı un
6 dilim kızarmış ekmek (karelere bölünmüş)
Tuz

Hazırlanışı:
Soğanı soyup piyaza doğradığınız gibi doğrayın.
Mercimeği yıkayıp süzün.
1 çorba kaşığı yağı eritin, soğanı ekleyerek orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartın. Mercimeği ekleyip 1 dakika karıştırdıktan sonra et suyunu ve tuzu katın, 30 dakika ağır ağır kaynatın. Ateşten alın.
Mercimeği, suyuyla birlikte süzgeçten geçirin.
Başka bir tencereye yağı koyup erittikten sonra unu ilave ederek bir çırpma teliyle devamlı karıştırın. Orta ateşte, un sarı bir renk alana kadar 3-4 dakika kavurun.
Mercimeği, kavrulmuş una ilave ederek ağır ağır 2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alın. Kaselere doldurduğunuz çorbanın üzerine karelere böldüğünüz kızarmış ekmekleri serpiştirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44397 • adı:Kızarmış Ekmekli Mercimek Çorbası • gönderen:Hazan Yaprakları • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:22