LOKANTA USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Çeyrek çay bardağı sıvıyağ
Yaklaşık 2 lt kaynar su
Terbiyesi için:
1 tane yumurta sarısı
Yarım bardak soğuk süt
Sosu için:
Yarım çay bardağı sıvıyağ
3 çay kaşığı pul biber

Mercimekler nişastası gidene kadar bol suda yıkanır.
Çorbayı yapacağımız tencereye soğan, patates ve havucu ekleyip, 1,5 litre su koyalım ve pişmeye bırakalım.
Mercimek piştikten sonra kevgir süzgeçten geçirin.
Artanı atabilirsiniz.
Tencereye sıvıyağ, tereyağı koyun ve un ekleyin.
Hafif kavrulduktan sonra süzdüğümüz mercimeği ilave edin.
Karışım çok katı ise kaynar su ilavesi yapın.
Terbiyesi için yumurta sarısına sütü koyun ve karıştırın.
Bu karışım ılınınca yavaş yavaş çorbaya dökün.
Devamlı kaynayana kadar karıştırın.
Kıvamını ayarlayın.
Üstüne dökülecek sosu için bir tavada tereyağında pul biberi kızdırın.
Servis esnasında çorbanın üzerine dökün.

Not: Mercimekler piştikten sonra pürüzsüz kıvamda olması için süzün. İçine katılan unun çiğ kokmaması için kavurun.

© lezzetler.com tarif no:156055 • adı:Lokanta Usulü Mercimek Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2025 - 10:10