KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

8 bardak et suyu
350 gr. kırmızı mercimek
2 orta soğan
2,5 çorba kaşığı margarin
1/2 kahve fincanı un
1 bardak süt
3 yumurta sarısı
1 bardak su
Tuz
Kırmızı biber
Garnitürü:
6 dilim küçük ekmek
3 çorba kaşığı margarin

Bir tencereye et suyunu, ayıklanmış ve yıkanmış kırmızı mercimek ile 1 bardak su koyarak pişmeye bırakın. Mercimek yumuşayınca, tahta bir kaşıkla bastırarak süzgeçten geçirin. Başka bir tencereye iki buçuk çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş "2 soğan koyarak, sarartın. Soğanlara yarım kahve fincanı un ilave ederek unu da soğanlarla bir dakika kavurun. Sonra bunlara bir tarafa bırakmış olduğunuz mercimek püreli et suyu ile 1 çorba kaşığı tuz ve biraz kırmızı biber katın ve çorbayı kaynamaya bırakın. Çorba kaynarken diğer taraftan da bir kaba 3 yumurta sarısı ile 1 bardak da soğuk süt koyarak tel ya da çatalla 2 dakika çalkalayın, sonra bu yumurtalı sütü kaynamakta olan çorbaya katarak iyice karıştırın. Sonra çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar 1 dakika ateşte bırakın ve kaseye alarak yanında kızarmış küçük ekmekler olduğu halde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33155 • adı:Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:pozitif • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:34