KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

300 gr. kırmızı mercimek
10 bardak et suyu
4 yemek kaşığı margarin
3 baş soğan
1 kahve fincanı su
3 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı kırmızı biber
4 dilim bayat ekmek
1 fincan çiçek yağı

Mercimek dikkatle ayıklanıp sudan geçirilerek, bir tencerede bulunan et suyuna konur ve kaynatmaya başlanır. Diğer tarafa çentilmiş soğanlar yağda börttürülür «5 dakika kadar.» Sonra bunlara un ilave edilerek bir iki dakika çevrilir. Sonra bu kavrulmuş unlu soğan kaynamakta olan mercimeklere katılır, tuz ve biberi ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Üç yumurta sarısı ile iyice çırpılır, bunların içinde çırpıldığı kaba, kaynamakta olan çorbanın suyundan azar azar ve yavaş olarak bir yağda kızartılan (iri zarlar şeklinde kesilen) ekmekler ilave edilir. Sonra yavaş yavaş karıştırmak suretiyle çorbaya ilave edilir ve çorba kaseye aktarılır. Arzu edildiği takdirde içine zar gibi kesilip yağda kızartılmış ekmek de atılarak derhal servis yapılır.

ML® Yeni Gelin Çorbası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:9888 • adı:Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:25.08.2025 - 00:26