



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET ÇORBA

1 paket Banvit Misket Köfte
200 gr kırmızı mercimek
1250 ml su (ılık)
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
100 gr süzme yoğurt

Mercimekleri unlu suyu gidinceye kadar yıkayıp, ılık suyu ilave edin. Kaynama noktasına geldikten sonra kısık ateşte mercimekler yumuşayınca kadar yaklaşık 20-25 dak. pişirin, tel süzgeçten geçirerek süzün. Isıtılmış 2 çorba kaşığı zeytinyağına unu ilave edin ve karıştırarak un sararınca kadar kavurun. Süzölmüş mercimeği yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte karıştırmaya devam ederek kaynama noktasına getirin.

Kalan yağı ısıtın, soğanları ilave edin ve soğanlar yumuşayınca ve sararınca kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Köfteleri katın, karıştırarak 3-4 dak. ısıtın. Pul kırmızıbiberi ekleyip harmanlayın. Çorba kaselerine mercimek çorbasını, üzerine köfteleri ve süzme yoğurdu paylaştırıp servis yapın.

