



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Kırmızı mercimek 250 gr
Patates 200 gr
Havuç 150 gr
Soğan 120 gr
Yumurta (sarısı) 50 gr (1 adet)
Buğday unu 20 gr
Tereyağı 20 gr
Tavuk Suyu 800 ml
Süt 250 ml
Su 250 ml
Tuz
Baharatlar

Soğanı bıçakla doğrayın. Havucu rendeleyin. Patatesi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Mercimeği yıkayın. Yumurta sarısını süt ile çırpın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı koyun. Kapağı kapatmayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 13 dakika olarak ayarlayın ve

Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye tereyağı ve soğan koyup karıştırın.

Hafiften karıştırarak pişirin. Program bitmeden 5 dakika önce çok fonksiyonlu pişiricinin içine un koyun karıştırın.

Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra İptal/ Isıtma tuşuna

basınız. Hazır soğanı ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tavuk suyunu dökün, mercimek, su,

patates, havuç ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 30

dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce kapağı açıp içine

yumurta sarısı karışımını, tuz ve baharatı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar

pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün ve blender ile homojen hale getirin.

