PİRİNÇLİ MERCİMEK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
10 su bardağı et suyu
1 çay bardağı pirinç
5 yaprak marul

Piriç yıkanır, üzerini geçecek kadar su konur, 25 dakik haşlanır, bir kenara konur.
Marul ince kibrit çöpü şeklinde doğranır, kaynayan suda 30 saniye tutulur alınır.
Tencereye yağ konur, piyaz şeklinde doğranmış soğan katılır, pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış süzülmüş mercimek atılır, bir kaç kez çevirdikten sonra et suyu ve tuz eklenir, yarım saat pişirilir, ateşten alınır.
Robottan geçirilirek pürüzsüz bir kıvam kazandırılır.
Başka bir tencerede un ve yağ kavrulur, mercimekli karışımın üzerine dökülür, daha sonra haşlanmış pirinç ve maru da katılır. Bir taşım kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:15989 • adı:Pirinçli Mercimek çorbası • gönderen:Rüzgar • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:17