SONBAHAR ÇORBASI

1 su bardağı makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
5 su bardağı su
1 çay bardağı yeşil mercimek
2 adet sivri biber

Tencereye yeşil mercimekleri alın ve üzerine su ilave edip, 10 dakika kaynatıp suyunu dökün. Daha sonra tencereye tereyağı ve salçayı ekleyip karıştırın. Üzerine sütü ve unu ekleyip çırpma teli ile iyice karıştırarak üzerine suyu ekleyin. Önceden haşlanmış yeşil mercimekleri de içine ekleyip kaynamaya bırakın. Ve tuzunu baharatını ekleyip makarnaları da içine ekleyin. Makarnalar pişinceye kadar 15 dakika daha kaynatıp sıcak olarak servis tabağına alın. Çorba kaşelerine alıp istenirse üzerine kımızı biberle sos yapın ve kaseler doldurup ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:82402 • adı:Sonbahar Çorbası • gönderen:lezzet kervanı • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:49