



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞUAZÖL ÇORBASI

(POTAGE CHOISEUL)

8 kişilik MALZEME :

250 gr. kırmızı mercimek

1 adet soğan piyaz doğranmış

1 silme çorba kaşığı yağ

2 çorba kaşığı dolusu yağ (80 gr.)

2 kahve fincanı un (60 gr.)

1 tatlı kaşığı tuz

10 su bardağı et suyu (2 litre)

6 yaprak yeşil salata

4 çorba kaşığı pirinç

YAPILIŞI :

Pirinci yıkayıp kaynatarak 20 dakika haşlayınız

Soğutup süzdürüp sonra muhafaza ediniz

Salata yapraklarını ince kibrit biçimi kaynar suda bir dakika haşlayıp soğutup süzdürünüz ve muhafaza ediniz

Bir tencereye yağ koyup soğanı ilâve edip orta ateşte iki dakika kavurunuz

Mercimeği yıkayıp susuz olarak ilâve ediniz

Bir kere karıştırıp et suyunu, tuzu ilâve edip ağır ağır kaynatarak yarım saat pişirip ateşten alınız

Mercimekleri suyu ile bir süzgeçten veya püre makinasından tamamen geçirin

Başka bir tencereye un ve 2 kaşık yağı koyup un sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak 3 - 4 dakika kavurup

süzdürülmüş mercimeği ilâve edip yukardaki pirinç ve yeşil salatayı da ilâve edip ağır ateşte üç dört dakika kaynatıp servis ediniz