SÜTLÜ ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 bardak yeşil mercimek
1 tane kuru soğan
1 çay bardağı şehriye
1 çaybardağı erişte
1 kaşık un
1 kaşık margarin
1 bardak et suyu
1 bardak süt
1 kaşık kuru nane
1 tane limonun suyu

Mercimek ayıklanır, yıkanır ve yarım haşlanır. Haşlama suyu dökülür.
Küçük doğranmış soğan yağda hafifçe sarartılır. Un konur, bir kaç kez karıştırılır.
Et suyu, yarı haşlanmış mercimek ilave edilir. Mercimek pişince şehriye konur ve erişteleri katarsınız. 10- 15 dakika yavaş ateşte kaynatılır. Süt katılır. Ocaktan alınır servisederken Üzerine kuru nane serpilir. Limon sıkılır

© lezzetler.com tarif no:101122 • adı:Sütlü Erişteli Mercimek Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:27