SÜTLÜ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

8 bardak et suyu ya da su
2,5 çorba kaşığı margarin
3 yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı un
1 bardak süt
350 gr kırmızı mercimek
bir miktar tuz ve kırmızı biber
1 soğan
1 bardak su
3 dilim ekmek
3 çorba kaşığı vejetalin

Et suyu ayıklana mercimeklerle birlikte tencereye konur. 1 bardak da su ilâve edilip 30 - 35 dakika kadar pişirilir. Sonra genişçe delikli bir süzgeçten, tahta kaşıkla bastırılmak suretiyle geçirilir.
Öbür yandan başka bir tencereye margarinle, rendelenmiş soğan konup sararıncaya kadar 8 - 10 dakika kavrulur. İçine un konarak 1 - 2 dakika daha kavrulur.
Bunun üzerine mercimek, tuz ve biber ilâve edilir. Bu durumda kaynamağa bırakılır. Bu arada bir tencerede süt ve yumurta sarıları bir telle ya da çatalla 2 - 3 dakika kadar güzelce çarpılır. Ocaktaki tencereye azar azar ve karıştırarak dökülür. Bir taşım daha kaynadıktan sonra tencere ocaktan inidirilir.
Kabukları çıkarılmış ekmekler tavla zarı büyüklüğünde parçalara ayrılıp vejetalin de kızartılır. Çorbayla birlikte servis yapılılır.

© lezzetler.com tarif no:47304 • adı:Sütlü Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:yarım elma • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:14