TERBİYELİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 1,5 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet domates
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet kereviz
- 1 yemek kaşığı salça
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı nane
- tuz ve karabiber
- Terbiyesi İçin:
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- ½ adet limon suyu
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme

Hazırlanışı
1. Kereviz, patatesi, havucun kabuklarını soyup ayrı ayrı rendeleyin. Rendelediğiniz patates ve kerevizi kararmaması için su dolu kapta bekletin.
2. Domatesin kabuklarını soyup rendeleyin.
3. Derin bir tencereye 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini koyup kızdırın. Margarin kızdıktan sonra içine rendelediğiniz domatesleri koyup bir taşım pişirin.
4. Domatesler yumuşayınca rendelenmiş havucu, patatesi ve kerevizi ilave edip pişirmeye devam edin.
5. Sebzeleri kavurduktan sonra salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
6. En son olarak içine suyu, kekiği, naneyi, tuz ve karabiberi ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin.
7. Çorba kaynarken terbiyesi için bir kâseye yoğurdu, yumurta sarısını, limon suyu, Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup çatal yardımı ile çırpın.
8. Çorbayı ateşten indirmeden önce içine terbiyeyi ilave edip bir taşım kaynattıktan sonra servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28435 • adı:Terbiyeli Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 22:04