YAKAN ÇORBA (DÜDÜKLÜ)

4 adet acı sivri biber
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
1 su bardağı mercimek
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Biberlerin tohumları çıkarılır, kabaca doğranır. Soğan iri kıyılır. Düdüklü tencereye atılır. Üzerine yıkanmış mercimek, tuz ve su ilave edilir. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sonra blenderden geçirilir. Tekrar bir taşım kaynatılır. Başka bir tavada pul biber ve tereyağı kızdırılır. Çorbanın üzerine dökülür ve ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:102984 • adı:Yakan Çorba (düdüklü) • gönderen:mesnevi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:48