YERELMASI ÇORBASI

500 gr yer elması
1 yumurta
6 su bardağı su
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 baş soğan
1 limon
1 fincan sıvı yağ
Tuz
Kırmızıbiber

Yerelmasının kabukları kazınıp yıkanır. Küçük parçalara bölünür.
Soğan soyulup doğranır. Tencereye doğranmış soğan, yer elması, tereyağı ve sıvıyağı koyarak ağır ateşte pişmeye bırakılır.
Yerelması suyunu çektikten sonra 6 bardak sıcak su ilave edilir.
Yerelması hafif yumuşaymca ayıklanmış, yıkanmış pirinç, mercimek, bulgur ilave edilir.
Piştikten sonra mikserle çırpılıp krema haline getirilir (veya süzgeçten geçirilir).
Bir kapta yumurta iyice çırpılır. Yumurtaya limon suyu ilave edilerek bir miktar daha çırpılıp çorbaya hızlıca karıştırılmak üzere katılır.
Bir tavaya yağ konup kızartılır. Yağa kırmızıbiber ilave edilip çorbanın üzerinde gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:25132 • adı:Yerelması Çorbası • gönderen:BULUT • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:55