



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

10 su bardağı et suyu
½ su bardağı yeşil mercimek
2 adet soğan (200 g)
50 g tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için:
4 adet yumurta sarısı veya 2 yumurta
4 yemek kaşığı limon suyu
½ su bardağı çorba suyu
Garnitür için:
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Mercimek en az 8 saat öncesi ıslatılır.
Islatılan mercimek haşlanır.
Tencerede yağ yakmadan eritilir.
Brunoise doğranmış soğan eklenerek pembeleşmeden kavrulur.
Mercimekler ve et suyu ilavesiyle pişmeye bırakılır.
Bu arada ayrı bir kasede terbiye malzemeleri iyice karıştırılır.
Ortalama 10 dakika kaynatıldıktan sonra terbiyesi eklenir.
Kaynatılmadan ateşten alınır.
Garnitürün işlem basamakları:
Un, yumurta ve tuz, su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
Nemli bez altında 10 dakika dinlendirilir.
Uzun çubuklar halinde yuvarlanarak nohuttan daha küçük parçalar kesilir.
Tereyağında kızartıldıktan sonra yağıyla birlikte servis yapılır.



