

MERCÝMEK ÇORBASI

Editör Ebru
Pazartesi, 23 Nisan 2007

En vazgeçemediğim çorbadır mercimek çorbası. Her gün olsun hergün içerim Ben mercimek çorbasını düdüklü tencerede yaparken isteyenler normal tencerede de yapabilir ama düdüklü tencerede çorbamız daha çabuk pişiyor.

MALZEMELER

1 büyük fincan kırmızı mercimek

1 adet orta boy patates

1 çorba kaşığı salça

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı tereyağ

yarım çay bardağı zeytin yağı

limon suyu

1 tatlı kaşığı un

tuz, nane, kırmızı biber

Tenceremizin içine yağlarımızı koyup, küçük küçük doğradığımız soğanlarımızı kavuruyoruz. Daha sonra salçayı ilave edip devam ediyoruz.

Rendelenmiş patatesimizi , yıkanmış kırmızı mercimeklerimiz, tuzumuzu ve baharatlarımızı, unumuzu ve 2 su bardağı kadar suyumuzu koyup düdüklü tenceremizin ağzını kapatıyoruz.

10 - 15 dk piştikten sonra el blenderından çorbamızı geçirin. Servis yaparken limon suyu sıkabilirsiniz.AFİYET OLSUN