TERBİYELİ MERCİMEK ÇORBASI



1 Su bardağı kırmızı mercimek
2 Adet patates
1 Adet havuç
1 Adet kuru soğan
2 Su bardağı süt
1 Adet limonun suyu
1 Çorba kaşığı un
2 Tatlı kaşığı tuz
5 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Mercimek, patates, soğan, havuç düdüklü tencerede 5 su bardağı suda haşlanır.
Haşlanan mercimek ve sebzeler, süzgeçten geçirilir ya da mikserle püre haline getirilir.
Diğer taraftan süt, limon suyu, 1 kaşık un, tuz çırpılır.
Mercimekli karışımdan, sütlü karışıma 1 kepçe eklenir terbiye böylelikle ılıştırılır.
Yavaş, yavaş iki karışım birleştirilir, yağ eklenir.
Orta ateşte kaynayana kadar pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Terbiyeye arzu edilirse 1 adet yumurta eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 68 | Adı: Terbiyeli Mercimek Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:16