MERCİMEKLİ PAÇA ÇORBASI



1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
8 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 çay kaşığı tuz
8 su bardağı su

Düdüklü tencereye tereyağı, ince kıyılmış soğan, yıkanmış mercimek bırakılır, orta ateşe yerleştirilir.
Bir kaç dakika kavurduktan sonra 4 su bardağı su ilave edilir. Kapak kapatılır, pim çıktıktan sonra ateş kısılır, 12 dakika pişirilir.
Düdüklünün kapağı açılır, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş domates, tuz, sirke ve 4 su bardağı sıcak su eklenir.
Karıştırarak bir taşım pişiirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Rende domates, sirke, toz biber ve ezilmiş sarımsak çorba piştikten sonra da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1960 | Adı: Mercimekli Paça Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:00