ETLÝ YEÞÝL MERCÝMEK

Kategori : Çorbalar

Yayýnlayan Admin 2011/7/6

MALZEMELER
1 – 1,5 su bardaðý yeþil mercimek(kolay piþmesi için akþamdan sýcak suya koy veya biraz haþla suyunu dök)
2- bir küçük havuç
3-bir küçük patates
4-bir yemek kaþýðý silme un
5-150-200g.kadar kuþbaþý doðranmýþ et(önceden yumuþayýncaya kadar piþir)
6-bir yemek kaþýðý tereyaðý(daha az veya çok)
7-tuz,biber,domates salçasý
8- bir baþ irice kuru soðan
YAPILIÞI:yaðý tencereye al ve ýsýt. Yemeklik doðranmýþ soðaný ilave et. sararýncaya kadar kavur. Küp þeklinde doðranmýþ havuç ve patatesi ilave et.biraz kavur.unu ilave et ve un sararmaða baþlayýncaya kadar kavur . diðer malzemeleri ilave et(takriben 5-6 bardak su yeterlidir).kaynadýktan sonra kýsýk ateþte piþir(mercimeklerin daðýlmamasý için) .ocaðý söndürmeðe yakýn tuzunu ilave et.hafif sulu iken ocaðý söndür. Sýcak olarak servis yap.wwwpervinengin.net