

Sari Mercimek Corbasi

Malzemeler

1 su b. sari mercimek

1 sogan

1 havuc

2 corba k. tereyagi

2 corba k. un

siviyag

tuz

su

UZERI ICIN:

1 tatli k. salca

1 tatli k. tereyagi

Yapilisi

Mercimegi yikiyoruz ve tencerede hasliyoruz. Havucu ve sogani ince yarim ay seklinde dogruyoruz. Tencereye siviyag koyuyoruz. Sogani ve havucu sotelemeye basliyoruz. Tereyagini ilave ediyoruz. Unu ekliyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Soguk suyla kivamini aciyoruz. Haslanmis mercimegi de suyuyla beraber diger tencereye koyuyoruz. Tuzunu atiyoruz. Kapagini kapatarak pismeye birakiyoruz. Corbamizi el blendirindan geciriyoruz.

Salcayi ve tereyagini bir tavada eritiyoruz ve servis ederken corbanin uzerine gezdiriyoruz.