

Sutlu Mercimek Corbasi

Malzemeler

2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag
1 adet kuru sogan
2 yemek kasigi un
1,5 su bardagi kirmizi mercimek
1 su bardagi sut
1,5 lt su veya Istege bagli tavuk suyu
Tuz

Yapilisi

Ilk olarak tereyagi ve sivi yag tencereye alinarak isitilir.Daha sonra kucuk kucuk dogradiginiz kuru sogan eklenerek kavrulur. Un eklenerek rengi donene kadar kavrulur ve yikanip suyu suzulen mercimekler eklenir. Karistirilir ve uzerine su ilave edilir. Tencerenin kapagi kapatilarak mercimekler pisene kadar pisirilir. Gerekirse su ilavesi yapilarak mercimeklerin pismesi saglanir. Istege bagli tavuk suyu da ekleyebilirsiniz. Mercimekler pistikten sonra corba blenderdan gecirilir. Sut ve tuz eklenerek 4-5 dk kisik ateste kaynatildiktan sonra ocaktan alinir. Corbanin kivami koyu gelirse sicak su ilave edebilirsiniz.