

Sutlu Mercimek Corbasi

Malzemeler

2 su b. kirmizi mercimek
1 kahve fincani pirinc
2 orta boy patates
2 orta boy sogan
1 adet yesil biber
1 adet kirmizi biber
2 tatli k. biber salcasi
2 su b. sut
Et suyu veya toz bulyon (et veya tavuk)
Tuz
Kimyon
Karabiber
Tereyag
Kirmizi biber
Kuru nane

Yapilisi

Soganlari kucuk dograyip tereyaginda soteleyin. Kucuk dogranmis kirmizi yesil biber, patatesi ekleyip sotelemeye devam edin.

Salca ekleyin, salca biraz kavrulunca uzerine mercimek ve pirincleri ekleyin. Malzemelerin uzerini gececek kadar sicak su (su ile birlikte toz bulyon) veya et suyu ekleyip kaynamaya birakin. Kaynadiktan sonra tuzunu atin. Sut eklenecegi icin kivamini biraz koyu birakin. Mercimekler iyice acilip kaynasinca el blenderi ile corbayi ezin. Uzerine sut ekleyin. Bir kac tasim kaynadiktan sonra kimyon ve karabiber ekleyin, ocaktan alin.

Servis yapmadan hemen once uzeri icin 3 kasik tereyagi kucuk bir tavada ocakta kizdirin. Iline kirmizi biber ve kuru nane atin. Bekletmeden corbanin uzerine dokun ve servis yapin. Corbanizi kitir ekmekler ile susleyebilirsiniz.