

ÇEŞM-İ NİGAR ÇORBASI

Malzemeler

- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 litre su

Terbiyesi için;

- 1 su bardağı süt
- 1 limon suyu
- 2 yumurta sarısı

Sosu için;

- Tereyağı
- Nane
- Pul biber

Yapılışı

Yemeklik doğradığınız soğanları, tencerede soteleyin. Ardından unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Tencereye suyu ve mercimekleri ilave edin. Mercimekler haşlanırken diğer yandan terbiyesini hazırlayın. Süt, limon ve yumurta sarılarını iyice çırpın. Çorbayı blenderdan geçirin. Ardından terbiyeyi ekleyin. Bir taşım kaynayan çorbayı ocaktan alın. Servis aşamasında tereyağında kızdırılan pul biber ve naneyi de çorbaya ekleyin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.