Yeşil mercimek çorbası

10 kişilik

Malzemeler

2,03 kg	Kemik suyu 10 su bardağı
81,2 g	Yeşil mercimek ½ su bardağı
200 g	Soğan 1¾ adet
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
17 g	Yumurta sarısı 1 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Mercimeği en az 8 saat önce ıslatın, sonra haşlayın.
2. Tencerede tereyağını yakmadan eritin, ince küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşmeden kavurun.
3. Haşladığınız mercimeği, et suyunu ve tuzu ekleyip pişirmeye bırakın.
4. Ayrı bir kâsede yumurta sarısını yarım su bardağı çorba suyuyla iyice karıştırın.
5. Yaklaşık 10 dakika kaynadıktan sonra terbiyeyi ekleyin ve kaynatmadan ocaktan alın.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Türk Mutfağına Özgü Çorbalar (2019)
tatname.com/tr/tarif/yesil-mercimek-corbasi-meb-corbalar-turk