

Biberiyeli Mercimek Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 6/10

Kırmızı mercimeğe biberiye dokunuşu eklendiğinde alışıldı çorba daha aromatik ve uzun bitişli olur.

Malzemeler

- 250 gr Kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 dal Biberiye

Yapılış

- Soğan ve havucu tencerede 4-5 dakika soteleyin.
- Kırmızı mercimeği, suyu ve biberiye dalı ekleyip kaynamaya bırakın.
- Mercimekler tamamen açılana kadar 22-25 dakika pişirin.
- Biberiye dalını karlı çorbayı blenderdan geçirin.
- Gerekirse kıvamı için tekrar 2 dakika ısıtarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberiye dal halinde pişirip sonunda çikarılmış yapraklar çorbada sert kalabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon ve zeytinyağı gezdirip sıcak çorba kasesinde sunun.