

Şanlıurfa Domatesli Mercimekli Borani

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 8/10

Şanlıurfa domatesli mercimekli borani, mercimeği domates ve sarımsakla yoğurtla birleştirerek hafif ekşi ve doyurucu bir borani yorumu sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Domates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Mercimeği haşlayın.
- Domatesi yağda 6 dakika pişirin.
- Mercimek ve sarımsakla yoğurtla birleştirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu servis aşamasında eklemek kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt kaşığı ve bol maydanozla birlikte 11 gün dayanır.

Alerjenler

Süt