

# Domatesli Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 30 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~164 kcal

Konya usulü domatesli yeşil mercimek çorbası mercimeği domates ve nane ile buluşturarak akışkan, tok ve sade bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Domates rendesi malzemesini tencerede 2-3 dakika çevirin.
- Yeşil mercimek ve Nane malzemelerini tencereye ekleyin.
- Domates rendesi üzerine su ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
- Yeşil mercimek iyice yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
- Çorbayı kaselere paylaştırıp nane ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesli mercimek yumuşayınca eklemek çorbada parlak rengin kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.