

# Firikli Mercimek Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Diyarbakırlı firikli mercimek çorbası, mercimeği isli firikle kaynatarak tok, dumanlı ve kış sofraları için uygun bir Güneydoğu çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 0.5 su bardağı firik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 su bardağı su

## Yapılışı

- Soğan ve salçayı tencerede çevirin.
- Mercimek, firik ve suyu ekleyin.
- Çorbayı 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Firigi önceden yıkamak çorbanın daha temiz ve parlak görünmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına tuz eklemek ilüştürün.

## Alerjenler

Gluten