

# Firikli Ot Çorbası

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Kolay

~188 kcal

Lübnan usulü firikli ot çorbası, domatesli firik buğday, maydanoz, nane ve limonla birleştirerek hafif ama doyurucu bir kase kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Taze nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Sebze suyu

## Yapılış

- Firikiyi kaynatma suyuyla sebze suyuyla 24 dakika pişirin.
- Maydanoz ve naneyi ince kıyıp çorcaya ekleyin.
- Limon suyunu karıştırıp çorbayı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Limonu ocaktan sonra eklemek firik aromasını korur ve lezzetlendirmeden parlatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı gezdirip servis edin.

## Alerjenler

Gluten