

Tarira

Toplam 44 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 6/10

Harira, mercimek, nohut ve domatesi aynı tencerede pişirerek yoğun, baharatlı ve doyurucu bir Kuzey Afrika çorbasıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Kırmızı mercimek
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Unu küçük kasede biraz suyla pürüzsüz açın kenarda bekletin.
2. Domates püresi ve kimyonu tencerede 1-2 dakika çevirin.
3. Mercimek, haşlanmış nohut ve suyu ekleyip çorbayı kaynatın.
4. Mercimek yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin, ardından unlu karışımı bağlayın.
5. Kivamlan harirayı birkaç dakika daha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatları başta açmak çorbanın kokusunu güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında hurma ve limon dilimleri bulundurabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten