

Kabaklı Yeşil Mercimek Çorbası

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

Aydınusulu kabaklı yeşil mercimek çorbası kabağ mercimek ve taze nane ile buluşturarak hafif, tok ve yazdan kışa uzanan bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Kabak
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan ve kabağ tencerede zeytinyağıyla 4-5 dakika çevirin.
- Yıkamış yeşil mercimeği ekleyip sıcak suyu ilave edin.
- Çorbayı ortalı ateşte 25-30 dakika pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp 3-4 dakika daha kaynatın.
- Sıcak servis edin, üzerine biraz zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kabağın 10 dakikada eklemek çorbada diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanında limon dilimi ve ekmek sunun.