

Limonlu Kırmızı Mercimek Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 6/10

Limonlu kırmızı mercimek çorbası mercimeği kimyon ve limonla buluşturarak parlak, pürüzsüz ve Orta Doğu usulü bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kırmızı Mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Soğanı ince doğrayıp tencerede kıs süre yumuşayana kadar çevirin.
- Kırmızı mercimek ve kimyonu ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Suyu dökün, çorbayı orta ateşte mercimekler dağılan kadar kaynatın.
- Mercimekler 20-25 dakikada yumuşayıncı limon suyunu ekleyin.
- Çorbayı bir taşımaha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Limonu ateşten aldıktan sonra eklemek çorbada daha temiz bir asidite bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip limon dilimi ekleyin.