

# Tokat Mahlepli Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 40 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Kolay ~188 kcal

Tokat mahlepli yeşil mercimek çorbası mercimeği mahlep kokusuyla kaynatarak sıcak hafif aromatik ve farklı bir çorba sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.3 çay kaşığı Mahlep
- 5 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Yeşil mercimeği suyla tencereye alıp 20 dakika haşlayın.
2. Soğan tereyağında 4 dakika yumuşatın.
3. Mahlebi soğana ekleyip 20 saniye karıştırın.
4. Mercimeği suyu ile tencereye alıp 10 dakika daha pişirin.
5. Çorbayı sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mahlebi ölçülü kullanmak baskı tat oluşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üstüne tereyağı gezdirip yanına eklemek sunar.

## Alerjenler

Süt