

Tokat Mahlepli Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 40 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Kolay ~188 kcal Açılış 6/10

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

- Soğan tereyağında 4 dakika çevirin.
- Mercimek ve suyu ekleyip çorbayı 25 dakika pişirin.
- Mahlep ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mahlebi ölçülü kullanmak baskı tat oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına taze bulgur ve sarımsaklı yoğurt sosu koyup kışın kabak kurgulayın.

Alerjenler

Süt