

Mercimek Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 6/10

Türk sofrasının olmazsa olmazı besleyici ve doyurucu kırmızı mercimek çorbası.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 6 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon

Yapılışı

- Soğan, havuç ve patatesi iri doğrayın.
- Tereyağında sebzeleri 4 dakika çevirip salçayı ekleyin.
- Kırmızı mercimek ve suyu tencereye alıp kaynatın.
- Çorbadaki mercimekler dağılan kadar 25 dakika pişirin.
- Tuz, karabiber ve kimyonla tatlandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Blender sonrası taşınmaz kaynatın ki tavu parları mercimek tadına daha yuvarlak olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip limon dilimiyle sıcak çorba kasesinde sunun.

Alerjenler

Süt