

Mercimekli Domatesli Shorba

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Hindistan usulü mercimekli domatesli shorba, mercimeği domates ve baharatla buluşturarak sıcak ve hafif bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kırmızı mercimek
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Kırmızı mercimeği yıkayın, domates rendesi ve suyla tencereye alın.
- Kimyonu ekleyip çorbayı kaynama noktasına getirin.
- Mercimekler dağılan kadar 20-25 dakika pişirin.
- Gerekirse çorbanın kıvamını tuzla ayarlayın.
- Shorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatı 30 saniye yağda çevirmek çorbada daha derin bir taban aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üzerine kişniş serpip yanına naan koyun.