

Mercimekli Kısır Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Mercimekli kısır çorbası, mercimeği ince bulgur ve domatesle kaynatarak ekşili, doyurucu ve Levant usulü bir çorba yapar.

Malzemeler

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

Yapılış

- Mercimek ve suyu 12 dakika kaynatın.
- Domates ve baharatları ekleyin.
- Bulguru ekleyip 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Bulguru son 10 dakikada eklemek çorbanın lapalaşmadan gövdeli kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis yapın, üzerine limon sıkıp taze peynirle sunun.

Alerjenler

Gluten