

Mercimekli Sumaklı Domates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Mardin usulü mercimekli sumaklı domates çorbası mercimeği domates ve sumakla buluşturarak canlı, dengeli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kirmizi mercimek
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kirmizi mercimeği yıkayıp domates rendesiyle tencereye alın.
2. Sumağı ve suyu ekleyip çorbayı kaynatmaya başlayın.
3. Mercimekler iyice dağılanak orta ateşte 20-22 dakika pişirin.
4. Domatesli taban son kez karıştırılabilirse kıvam alın.
5. Sumak ekşisi dengedeysen çorbayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağı son 3 dakikada eklemek çorbada daha net bir ekşilik bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.