

Mercimekli Sumaklı Soğan Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Mardin usulü mercimekli sumaklı soğan çorbası, mercimeği sumak ve soğanla buluşturarak ekşimsi, koyu ve tok bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı sumak suyu
- 5 su bardağı su

Yapılış

1. Soğan öncesi tencerede 2-3 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
2. Kırmızı mercimek ve Sumak suyu malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Sumak suyu ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Kırmızı mercimek iyice yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbayı kaselere paylaştırıp soğan ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumak suyunu son 5 dakikada eklemek çorbanın rengini daha canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis, üstüne sumak serpip yanından ekmek koyun.