

Sumaklı Mahluta Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 6/10

Mardin sumaklı mahluta çorbası kırmızı mercimeği sumak suyu ve soğanla buluşturarak ekşi, ipeksi ve sofraya başlangıç yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sumak ekşisi
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

- Soğanı ince doğrayıp pencerede 4 dakika çevirerek yumuşatın.
- Kırmızı mercimek ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Mercimekler dağılanakadar 20 dakika pişirin.
- Sumak ekşisi ile kimyonu ekleyip 3 dakika daha kaynatın.
- Çorbayı sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağın erken eklemek ekşiliğin mercimeğe daha dengeli işlemlerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kızartma veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.