

Uşak Tarhanalı Mercimek Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlık · Pişirme 27 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Uşak tarhanalı mercimek çorbası, mercimeği tarhana ile kaynatarak ekşimsi, koyu ve kıvamlı bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı mercimek
- 3 yemek kaşığı tarhana
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 15 gr tereyağı

Yapılışı

- Mercimeği suyla birlikte yumuşayana kadar kaynatın.
- Tarhanayı suyla açıp tencereye ekleyin.
- Domates salçasını katıp çorbayı 15-20 dakika pişirin.
- Tereyağı ile tamamlayıp birkaç dakika daha ısıtın.
- Çorbayı sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı topaklanmaması için ayrı kaptaki suyla açın.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı derin kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

Alerjenler

Gluten

Süt