

Tarhanalı Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Ankara tarhanalı yeşil mercimek çorbası tarhanalı mercimekle kaynatılarak ekşi, doyurucu ve iç 1 s1tarıcı Anadolu çorbasıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Tarhana
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılış

- Yeşil mercimeği ayıklayıp suyla birlikte tencereye alın.
- Mercimeği yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin.
- Tarhanayı taze soğuk suyla açılış pencereye yavaşca ekleyin.
- Çorbayı 10-12 dakika daha karıştırarak pişirin, naneyi katın.
- Çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı azar azar eklemek topaklanmayı önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında limon dilimi ve közlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle sıcak tabakta verin.

Alerjenler

Gluten