

Yeşil Mercimekli Pancar Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Bolu usulü yeşil mercimekli pancar çorbası pancar, mercimek ve soğanla buluşturarak koyu, tok ve dengeli bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Pancar
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Yeşil mercimeği önceden 15 dakika haşlayın.
2. Pancar ve soğanı tencerede küçük parçalara çevirin.
3. Mercimek ve suyu ekleyip çorbayı kaynatın.
4. Çorbayı ortalı ateşte 20-22 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar küçük küp kesmek tencerede daha eşit yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.