

Biberiyeli Mercimek Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 6/10

Kırmızı mercimeğe biberiye dokunuşu eklendiğinde alışıldığı gibi çorba daha aromatik ve uzun bitişli olur.

Malzemeler

- 250 gr Kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 dal Biberiye
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan ve havucu küçük doğrayıp 5 dakika orta ateşte soteleyin.
- Kırmızı mercimeği yıkayıp tencere tabanına ekleyin.
- Su ve biberiyeyi katıp 25 dakika mercimek dağılan kadar pişirin.
- Biberiye dalını 10 dakika fazla bekletirse çorbaya acı verir.
- Çorbayı blenderdan geçirip 3 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Biberiyeyi dal halinde pişirip sonunda çorbadan çıkararak yaprakları çorbada sert kalabilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne limon ve zeytinyağı gezdirip sıcak çorba kasesinde sunun.