

Çörekotlu Mercimek Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlık · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 5/10

Kayseri usulü çörekotlu mercimek çorbası, 1 kg mercimeği çörekotu ve tereyağıyla buluşturarak 1 saatte derli toplu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı 1 kg mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan küçük doğrayıp tereyağında 3 dakika çevirin.
- 1 kg mercimeği yıkayıp tereyağına ekleyin.
- 5 su bardağı suyu katıp çorbayı 6 dakika kaynatın.
- Çörekotunu son 2 dakikada ekleyin, kokusu yanıp çıkmasın.
- Blenderdan geçirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Çörekotunu ocaktan almadan 1 dakika önce eklemek kokusunu daha canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt