

Şanlıurfa Domatesli Mercimekli Borani

Toplam 41 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 29 dk 4 kişilik Kolay ~198 kcal Açılış 8/10

Şanlıurfa domatesli mercimekli borani, mercimeği domates ve sarımsakla yoğurtla birleştirerek hafif ekşi ve doyurucu bir borani yorumu sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Domates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği yıkayıp tencerede 18 dakika haşlayın.
2. Domatesi yağda 6 dakika pişirin.
3. Mercimeği domatesli tavaya alıp 4 dakika çevirin.
4. Sarımsaklı yoğurdu ayrı kasede çırpıp tencereye doğrudan girip kesilmesini.
5. Mercimeği servis tabağına alıp yoğurdu üstüne gezdirip 1 dakika servis edin.
6. Yoğurdun üstüne kızdırılmış yağ gezdirin, boraninin ekşisi dengelensin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu servis aşamasında eklemek kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt kaşığı ve bol maydanozla birlikte 11 gün dayanır.

Alerjenler

Süt