

Domatesli Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 6/10

Konya usulü domatesli yeşil mercimek çorbası mercimeği domates ve nane ile buluşturarak akışkan, tok ve sade bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 1 su bardağı yeşil mercimeği yıkayıp suyunu akıtın.
- Mercimeği 5 su bardağı suda 14 dakika orta ateşte haşlayın.
- 1 su bardağı domates rendesini katıp 6 dakika kaynatın.
- Mercimek tanelerini kontrol edin, çatlayınca ateşi kısarak 1 dakika daha pişirin.
- Yarın çay kaşığı naneyi ekleyip 2 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Domatesli mercimek yumuşayınca eklemek çorbada parlak rengin kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli yeşil mercimek çorbası sıcak kaseye alıp mercimekleri yüzeyde bırakın.