

Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 6/10

Yozgat usulü eriştili yeşil mercimek çorbası mercimeği erişte ve soğanla buluşturarak kışın akşam çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 0.8 su bardağı Erişte
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 1 su bardağı yeşil mercimeği 1 litre su bardağı suyla tencereye alın.
- Mercimeği orta ateşte 16 dakika kaynatın.
- 1 soğan ve 1 yemek kaşığı salçayı tavadaki 3 dakika çevirin.
- Salçalı karışımı mercimekli tencereye ekleyip 2 dakika kaynatın.
- 0.75 su bardağı erişteyi katı 7 dakika pişirin.
- Erişte şişince ocaktan alın, 3 dakika sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son bölümde eklemek mercimek tamamen yumuşamadan dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kuru nane ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten