

# Firikli Mercimek Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Diyarbakır firikli mercimek çorbası, mercimeği isli firikle kaynatarak tok, dumanlı ve kış sofraları için uygun bir Güneydoğu çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 0.5 su bardağı firik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 su bardağı su

## Yapılış

- 1 su bardağı kırmızı mercimek ve yarım su bardağı firigi yıkayın.
- 1 soğan ve 1 yemek kaşığı salçayı 14 dakika kavurun.
- Mercimek, firik ve 5 su bardağı suyu ekleyin.
- Çorbayı orta ateşte 20 dakika pişirin.
- Mercimek dağılmış ve çorba kalınlaşmadan önce alıntane doku kaybolmasın.

### PÜF NOKTASI

Firigi önceden yıkamak çorbanın daha temiz ve parlak görünmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis kasesine boşaltıp üzerine kızdırılmış tereyağ ve nane gezdirin, yanına ekmek koyun.

## Alerjenler

Gluten