

# Havuçlu Kırmızı Mercimek Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 6/10

İngiltere usulü havuçlu kırmızı mercimek çorbası, mercimeği havuç ve kerevizle buluşturarak yumuşak bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- 2 havuç, 1 kereviz sapı ve 1 soğan küçük doğrayın.
- Sebzeleri orta ateşte 4 dakika çevirin.
- 1 su bardağı kırmızı mercimeği yıkayıncereye ekleyin.
- 5 su bardağı suyu katı mercimeği 15 dakika kaynatın.
- Çorbayı blenderdan geçirin ve 5 dakika dinlendirin, mercimek kıvamı olsun.

### PÜF NOKTASI

Havuç küçük doğramak mercimekle aynı sürede çözülmesini kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Havuçlu kırmızı mercimek çorbasını sıcak kaseye alıp havuç rengini yüzeyde parlak bırakın.

## Alerjenler

Kereviz