

Kabaklı Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 6/10

Aydınusulu kabaklı yeşil mercimek çorbası kabağ mercimek ve taze nane ile buluşturarak hafif, tok ve yazdan kışa uzanan bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet Kabak
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 1 su bardağı yeşil mercimeği yıkayın, kabağ küp doğrayın.
- Mercimeği 5 su bardağı suda 14 dakika pişirin.
- Kabağ ekleyip 6 dakika kaynatın.
- Mercimeğin bir kısmını kaşıkla alın, böylece çorba sulu kalmaz.
- Nane ekleyip 2 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağ son 10 dakikada eklemek çorbada diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanında limon dilimi ve ekmek sunun.