

Limonlu Kırmızı Mercimek Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 6/10

Limonlu kırmızı mercimek çorbası mercimeği kimyon ve limonla buluşturarak parlak, pürüzsüz ve Orta Doğu usulü bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- 1 soğan yemeklik doğrayıp 1 su bardağı kırmızı mercimeği yıkayın.
- Soğan tırta ateşte 3 dakika çevirin.
- Yarım çay kaşığı kimyonu ekleyip 30 saniye karıştırın.
- Mercimek ve 5 su bardağı suyu ekleyip 16 dakika pişirin.
- Çorbayı blenderdan geçirin ve 3 dakika dinlendirin.
- 2 yemek kaşığı limon suyunu ocak kapalıyken ekleyin, asidi parlak kalsın.

PÜF NOKTASI

Limonu ateşten aldıktan sonra eklemek çorbada daha temiz bir asidite bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip limon dilimi ekleyin.