

Tokat Mahlepli Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 40 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Kolay ~188 kcal Açılış 6/10

Tokat mahlepli yeşil mercimek çorbası mercimeği mahlep kokusuyla kaynatarak sıcak hafif aromatik ve farklı bir çorba sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.3 çay kaşığı Mahlep
- 5 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 1 su bardağı yeşil mercimeği yıkayın, soğan yemeklik doğrayın.
- 15 gr tereyağında soğanı tava ateşte 4 dakika çevirin.
- Mercimek ve 5 su bardağı suyu ekleyip 25 dakika pişirin.
- Çeyrek çay kaşığı mahlebi ekleyip 2 dakika kaynatın aroması çıkmasın.
- Tuzunu ayarlayıp servis edin, tokat mahlepli yeşil mercimek için ölçü şaşmasın.

PÜF NOKTASI

Mahlebi ölçülü kullanmak baskı tat oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üzerine tereyağı gezdirip yanlarında eklemek sunar.

Alerjenler

Süt