

Mercimek Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 6/10

Türk sofrasının olmazsa olmazı besleyici ve doyurucu kırmızı mercimek çorbası.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 6 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon

Yapılışı

- Mercimeği yıkayın. Soğanı havucu ve patatesi küçük küp doğrayın.
- Tereyağına soğanı 3 dakika çevirip salçayı ekleyin.
- Havuç, patates, mercimek ve suyu tencereye alıp kaynatın.
- Mercimek ve sebzeler yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
- Çorbayı blenderdan geçirip tuz, karabiber ve kimyonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Blender sonrası taşınmaz kaynatın ki tavu parları mercimek tadı daha yuvarlak olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip limon dilimiyle sıcak çorba kasesinde sunun.

Alerjenler

Süt