

Mercimekli Domatesli Shorba

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 6/10

Hindistan usulü mercimekli domatesli shorba, mercimeği domates ve baharatla buluşturarak sıcak ve hafif bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Mercimek
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 1 su bardağı mercimeği yıkayın, 1.5 su bardağı domates rendesini ölçün.
- Yarım çay kaşığı kimyonu 30 saniye yağda çevirin, ölçü şaşmasın.
- Mercimek, domates ve 5 su bardağı suyu ekleyip 14 dakika pişirin.
- Çorbayı blenderıyla sıkın, böylece shorba akan kalır.
- Tuzunu ayarlayıp servis edin, ölçü şaşmasın.

PÜF NOKTASI

Baharatı 30 saniye yağda çevirmek çorbada daha derin bir taban aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üstüne kişniş serpip yanına nane koyun.