

Mercimekli Kısır Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Mercimekli kısır çorbası, mercimeği ince bulgur ve domatesle kaynatarak ekşili, doyurucu ve Levant usulü bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı mercimek
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı domates rendesi
- 1 çay kaşığı kimyon
- 5 su bardağı su

Yapılış

- 1 su bardağı mercimeği yıkayıp 1 su bardağı ince bulguru ölçün.
- Mercimek ve 5 su bardağı suyu orta ateşte 12 dakika kaynatın.
- Domates rendesi ve baharatları ekleyip 5 dakika pişirin.
- Bulguru katıksız şekilde 10 dakika pişirin, taneler dibine yapışmasın diye karıştırın.
- Çorbayı 3 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru son 10 dakikada eklemek çorbanın yapışmadan gövdeli kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne limon sıkıp taze peynirle sunun.

Alerjenler

Gluten