

Mercimekli Sumaklı Domates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Mardin usulü mercimekli sumaklı domates çorbası mercimeği domates ve sumakla buluşturarak canlı, dengeli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1.5 su bardağı domates rendesi
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 5 su bardağı su

Yapılışı

- 1 su bardağı mercimeği yıkayıp, su bardağı domates rendesini hazırlayın.
- Mercimeği 5 su bardağı suda orta ateşte 14 dakika pişirin.
- Domates rendesini ekleyip 6 dakika kaynatın.
- Sumağı 1 dakika pişirin, ekşi tat fazla keskinleşmesin.
- Çorbayı sıcak kaselere alıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağı son 3 dakikada eklemek çorbada daha net bir ekşilik bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Mercimekli sumaklı domates çorbasını sıcak kaseye alıp, sumağı son anda yüzeye serpin.