

Tarhanalı Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Ankara tarhanalı yeşil mercimek çorbası tarhanalı mercimekle kaynatılarak ekşi, doyurucu ve iç ısıtıcıdır. İç Anadolu çorbasıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Tarhana
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası

Yapılışı

1. Yarın su bardağı yeşil mercimeği 3 su bardağı suda 15 dakika haşlayın.
2. 4 yemek kaşığı tarhanalı 1 su bardağı soğuk suyla açıp pürüzsüz karıştırın.
3. 1 yemek kaşığı tereyağındaki sarımsak ve salçayı 2 dakika kokusu çikankadar kavurun.
4. 5 su bardağı sıcak su ve tarhanayı ekleyip orta ateşte 10 dakika pişirin.
5. Haşlanmış mercimeği katıp 6 dakika daha kaynatın taneler dağılmasın diye yavaş karıştırın.
6. Naneli yağ ekleyip 2 dakika kapağı kapalı dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Tarhanalı azar azar eklemek topaklanmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarhanalı yeşil mercimek çorbasını kaseye alıp mercimek tanelerini naneli yüzeyde gösterin.

Alerjenler

Gluten

Süt