

Yeşil Mercimek Yemeği

Toplam 45 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 9/10

Yeşil mercimek, soğan ve salçayla hazırlanan doyurucu baklagil yemeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği yıkayıp 10 dakika haşlayın ve kara suyunu süzün.
2. Soğan zeytinyağında orta ateşte 4 dakika kavurun.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
4. Mercimek, sıcak su, tuz ve kimyonu ekleyin.
5. Yemeği kısık ateşte 28 dakika pişirin, mercimekler parçalanıp çorba olmasın.
6. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği 10 dakika ön haşlayıp suyunu süzün; yemeğin rengi daha berrak olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu ve pilavla servis edin.