

Yeşil Mercimekli Erişte Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Yozgat usulü yeşil mercimekli erişte çorbası erişteyi mercimek ve soğanla buluşturarak sıcak ve kıyıcı sofrası için uygun bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Erişte
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 4 su bardağı suda 15 dakika haşlayıp köpüğünü alın.
2. Ayrı tencerede soğanı 1 yemek kaşığı yağla 5 dakika pembeleştirin.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kavurun, çorbanın rengi çik kalmasını.
4. Mercimeği suyu ve yarısını su bardağı erişteyle ekleyip 10 dakika pişirin.
5. Kuru nane ve tuzla tamamlayıp sıcak servis edin, erişte dağılmasını.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son bölümde eklemek hamurun fazla yumuşamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil mercimekli erişte çorbasını derin kaseye alıp erişteyi üstte görünecek şekilde paylaşabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten