

# Yeşil Mercimekli Pancar Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Bolu usulü yeşil mercimekli pancar çorbası pancar mercimek ve soğanla buluşturarak koyu, tok ve dengeli bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Pancar
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Yarın su bardağı yeşil mercimeği 4 su bardağı suda 15 dakika haşlayın.
2. Soğanı 1 yemek kaşığı yağda 5 dakika soteleyip 1 adet doğranmış pancar ekleyin.
3. Pancar 14 dakika çevirin, rengi yağa geçsin ve çorba daha parlak olsun.
4. Mercimek ve sıcak suyu ekleyip kısık ateşte 18 dakika pişirin.
5. Sirke veya limonu ocak kapalıyken ekleyin, pancar rengi matlaşsın.

### PÜF NOKTASI

Pancar küçük küp kesmek tencerede daha eşit yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil mercimekli pancar çorbasını sıcak kaseye alıp mercimekleri pancar yüzeyde gösterin.