HAVUÇLU MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
2 adet havuç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
Üzeri için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kırmızı pul biber

Mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. Üzerine yağı koyun ve rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, rendelenmiş havucu, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6-7 bardak sıcak su koyup kaynatın. Havuç iyice yumuşayınca mikserle püre haline getirin ve istediğiniz baharatları ekleyip sıcak servis yapın.

Not: Genelde mercimek çorbasının baharatları, kimyon, kırmızı pul biber, nane, bir miktar da zerdeçal koymanızı öneririm.

© lezzetler.com tarif no:112346 • adı:Havuçlu Mercimek Çorbası • gönderen:perlit • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26