KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı pirinç
1 su bardağı kırmızı mercimek
1/2 çay bardağı zeytinyağı
5 bardak su
Dereotu, maydanoz, nane,
karabiber, kırmızıbiber, tuz

5 su bardağı suya salça ilave edin, karıştırarak kaynatın. İçine kırmızı mercimek ve pirinci katın, zeytinyağı ilave edin Pembeleşince içine diğer malzemeleri katın kaynamaya bırakın 15 dakika sonra servis yapın.

ML® Kara Şimşek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9676 • adı:Kırmızı Mercimek Çorbası • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:26