# MERCİMEK ÇORBASI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Yeşil ve kırmızı mercimeklerin çorbası yapılmakta olup özellikle yeşil mercimegin kabugu çıkartılmadan yapılan çorbası daha degerlidir. Bunu için mercimek yıkanıp haslanır ve teryagı, sogan, kırmızı toz biber ile yaglanır. Su ilave edilerek bir tasım kaynatılır. Öte yandan süzme yogurt ezilerek sarımsaklanır ve servis esnasında bu sarımsaklı yoğurt çorbaya ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:110122 • adı:Mercimek Çorbası (Buldan Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:07