YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı aşurelik buğday
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı nohut

Nohutlar bir gece önceden ılık suyla ıslatılır. Yeşil mercimek, buğday(dövme olarak da bilinir) ve nohutlar iyice yıkanarak tencereye alınır ve üzerine suyu konulur. Malzemelerimiz pişmeye bırakılır. Çorba pişerken mercimeğin renginden dolayı biraz koyu bir renk alacaktır. Nohutlar yumuşayıp mercimek ve dövme pişinceye kadar kaynatılır. Soğanlar küçük küçük doğranır ve sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Biber ve domates salçası eklenir ve birkaç dakika daha pişirilir. Çorbanın malzemeleri pişince soğanlı salçalı harç içine dökülür ve 25-30 dakika da bu şekilde pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:75217 • adı:Yeşil Mercimek Çorbası • gönderen:aylinakışık • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:02