



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KIRMIZI MERCİMEK VE İSPANAK ÇORBASI

1 diş sarımsak
20 g taze zencefil
100 g havuç
100 g kereviz sapı
100 g kiraz domates
2 kırmızı acı biber
150 g kırmızı mercimek
730 ml sebzeli et suyu
Karabiber
Tuz
200 g taze ıspanak
Süsleme için:
Yoğurt

Sarımsak ve zencefil soyun ve doğrayın. Havuç ve kerevizi 1 cm'lik küpler halinde doğrayın. Çeri domatesleri dörde bölün ve kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın.

İspanak ve yoğurt hariç tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programına basın.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, ıspanağı katın ve 30 saniye bekletin.

Üzerine bir kaşık yoğurt koyarak kase veya çukur tabaklarda servis edin.

Not: Çorbanızı daha da lezzetlendirmek için nohut da katabilirsiniz. Çorbanızı baharatsız seviyorsanız kırmızı biber koymayabilirsiniz.

