ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

100 g yeşil mercimek (4-5 saat ıslanmış)
2 diş sarımsak
50 g doğranmış soğan
100 g havuç
2 yk zeytinyağı
150 g domates (konserve)
750 ml et suyu
50 g erişte
Karabiber
Tuz
Doğranmış maydanoz

Suda bekletilmiş mercimekleri süzün ve SoupMaker'a koyun.
Sarımsak ve havucu soyun. Sarımsağı doğrayın ve havucu küçük parçalar halinde kesin.
Diğer malzemeleri de SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
Çorba hazır olduğunda, kaselere boşaltın ve bir miktar maydanozla birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:127994 • adı:Erişteli Mercimek Çorbası • gönderen:neveser • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:21