HİNDİSTAN USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
6 su bardağı su
2 adet küp doğranmış patates
1 adet ortaboy patlıcan
Yarım çay kaşığı toz safran
1 çay kaşığı toz zencefil
4 adet kurutulmuş arnavut biberi
1 çorba kaşığı margarin
4 adet ince kıyılmış arpacık soğan
1 tatlı kaşığı tane hardal

Kırmızı mercimeği suda yumuşayıncaya kadar pişirin, içine patates, küp doğranmış patlıcan, toz safran, toz zencefil ve ufalanmış arnavut biberini ilave edip 10 dakika daha pişirin.Diğer tarafta bir tavada yağı eritin. Soğan ve tane hardalı soteleyip çorbanın içine katın. Bir taşım daha kaynadıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "piyango" tarafından gönderildi. 02.01.2018

© lezzetler.com tarif no:119054 • adı:Hindistan Usulü Mercimek Çorbası • gönderen:suda • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:04