



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1/2 ölçek piring
1/2 ölçek bulgur
1.5 ölçek kırmızı mercimek
1 adet orta boy kuru soğan
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
10.5 ölçek su
2 çay kaşığı tuz

Piring, bulgur ve kırmızı mercimeği yıkayıp suyunu süzün.

Kuru soğanı ince kıyın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile piring, bulgur, mercimek ve kuru soğanı koyun.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

Pul biber, nane ve tuzu ekleyin. Son olarak suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Çorba butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak çorbanın pişme süresini 15 dakikaya ayarlayacaktır.)
