



MERCİMEK ÇORBASI

<https://esenler.bel.tr/>

1 kase kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz, pul biber ve nane

Mercimeği ve pirinci yıkayıp pişireceğiniz tencereye alın. İçine sarımsakları ince ince, soğanı küp küp doğrayın. Üzerine 2 litre kaynamış suyu ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısın. 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek yarım saat kısık ateşte pişirin. Pişen çorbayı blenderdan geçirip tekrar ocağa alın. Kıvamını arzuınıza göre sıcak su ile açabilirsiniz. Çorbanızın lezzetini artırmak için kemik suyu veya et suyu ile yapabilir, yoksa bulyon ile tatlandırabilirsiniz. Son olarak pul biber ve nane ile süsleyin.

