



MERCİMEK ÇORBASI

Yarım paket kırmızı mercimek
1 baş soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı nane
Yarım limon
2,5 litre su (10 su bardağı kadar)
Tuz

Kaynamakta olan suya ayıklanmış, yıkanmış, iri iri doğranmış soğan, patates, havuç, yağ ve mercimekler atılır. Yarım saat kadar kaynatılır. Çorba ılındıktan sonra el mikseriyle içindeki malzeme parçalanır. Bir taşım daha kaynatılır. Servis edileceği zaman limon suyu ve kuru nane ilave edilir.

[ML® Mercimekli Patates için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.03.2023