MERCİMEK ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
1 Adet havuç
1 Su Bardağı kırmızı mercimek
50 gr Sana
1 Çay Kaşığı Ucuyla baharat
1 Adet tavuk bulyon
1 Baş soğan
1 Yemek Kaşığı un

Soğanı yemeklik doğrayın.Sana yağ eklediğiniz tencerede, pembeleşinceye kadar kavurun.Soğan kavrulunca, içine unu da ekleyin. Birkaç dakika da unla kavurun. Ardından içine ufak ufak doğradığınız havuç ve patatesi, bulyonu, kırmızı mercimeği ve tuzunu ekleyin .Suyunu da koyup, pişmeye bırakın. Havuçlar piştiğinde, çorbanız pişmiş demektir.İster bir süzgeçten geçirin, ister el blender?ı ile püre kıvamına getirin servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79823 • adı:Mercimek Çorbası • gönderen:Tuğçe Soylu • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:09