MERCİMEKLİ KEREVİZ ÇORBASI

Malzemeler
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 küçük kereviz
1 küçük soğan
1 büyük havuç
1 patates
1 domates
2 sivri biber
2 diş sarımsak
1/2 Limon
4 bardak su
Pul biber,
Karabiber,
Tuz
1 kaşık tereyağı, zeytinyağı da koyabilirsiniz
1 tatlı kaşığı salça, arzunuza bağlı.

Bütün sebzeleri yıkayıp soyup irice doğrayıp 4 bardak su ve mercimekle beraber iyice yumuşayana kadar kaynatın. İçine yarım limon atarsanız kerevizin tadını ve kokusunu hafifletmeye yardımcı olur. Bütün sebzeler yumuşadıktan sonra tuzunu atıp el Menden veya robotta çekerek püre haline getirin. Tekrar ocağa koyup 5-10 dakika kaynatın. Eğer kıvamı sizin için çok koyuysa yavaş yavaş su ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz. 1 sos tavasında tereyağını eritip içine baharatları ekleyin eğer isterseniz 1 tatlı kaşığı salçayla beraber 1 dakika kadar kavurun, çorbaya döküp karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:19459 • adı:Mercimekli Kereviz Çorbası • gönderen:akide şekeri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:17