



MERCİMEKLİ TAVUK ÇORBASI

- 3 Su bardağı tavuk suyu
- 2 Su bardağı kırmızı mercimek
- 5 Adet kuru soğan
- 7 Adet domates
- 1 Çay bardağı kuru nane
- 2 Kaşık tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Soğanları soyduktan sonra halka halka doğrayın. Bir tencerede erittiğiniz tereyağının içine koyduğunuz soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri doğrayıp içine atın. Daha sonra mercimek, tavuk suyu ve biraz da su ilave edip, mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Teflon bir tavada 2 kaşık tereyağını eritin. İçine toz biber ve bir çay bardağı naneyi koyup karıştırın. Hazırladığınız sosu çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

