NANELİ ÇORBA

5 adet orta boy rendelenmiş domates
2 çorba kaşığı pirinç
2 çorba kaşığı sarı veya kırmızı mercimek
2 diş sarımsak
15 gr tereyağı
Yarım demet kıyılmış taze nane

Yapılışı: Domatesleri rendeleyin. 4 bardak su ilave edip birkaç taşım kaynattıktan sonra blender ile iyice ezin. Pirinci ve mercimeği ekleyip mercimekler yumuşayıncaya kadar haşlayın. Ocaktan inmeye birkaç dakika kala havanda ezilmiş sarımsakları, tereyağını, tuzunu ve kıyılmış naneyi ilave edin. Limon suyunu sıkıp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67396 • adı:Naneli Çorba • gönderen:külhan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:18