SARI MERCİMEK ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
2 su bardağı sarı mercimek
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı sumak
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Geniş bir tencereye, ayıklayıp yıkadığınız mercimeği, bütün halde soğanı, et suyunu ve tuzu koyun. Mercimekler ezilene kadar pişirin. Daha sonra tenceredeki soğanı çıkarıp, mercimeği süzgeçten geçirin ve ayrı bir tencereye alın. Kaynamaya bırakın. Küçük bir tavaya margarini koyup, kızdırın. Nane ve kırmızı tozbiberi ekleyip yağda yakın. Ocakta kaynayan çorbaya ilave edin. 1-2 dk. daha kaynatıp ocaktan alın. En son olarak çorbaya limon suyu ve sumak ekleyin. Karıştırıp servis yapın.

ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27096 • adı:Sarı Mercimek Çorbası • gönderen:torun • indirme tarihi:19.08.2025 - 10:28