SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

http://www.ebruomurcali.com.tr

2 adet tavuk but
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet kırmızı biber
1adet limon suyu
1 çorba kaşığı nane
1çorba kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı biberiye
8 su bardağı su

Tavuğunuzu 8 su bardağı suda haşlayın, pişince et ve kemiklerini ayırın, suyunu kullanmak üzere ayırın. Kırmızı biberi, soğanı, küp doğranmış havucu tereyağında kavurun. Tencerenize mercimekleri, küp doğranmış patatesi ve tavuk suyunu ilave edin. Sebzeler ve mercimek pişince baharatları, tavuk elerini ve limon suyunu ekleyin. Maydanoz serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137771 • adı:Sebzeli Mercimek Çorbası • gönderen:Oya Ovalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:27