



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

Soğanı yağda kavurun. Ardından havuç, zerdeçal ve zencefili ekleyin. Bir kez daha karıştırdıktan sonra mercimeği de ilave ederek sıcak su ile haşlamaya bırakın. Bu arada tuzunu da atabilirsiniz. Havuçlar iyice yumuşayınca çorbayı blenderden geçirin.

© lezzetler.com tarif no:154139 • adı:Zencefilli Zerdeçallı Mercimek orbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:22.04.2025 - 23:07