

Pirincli Mercimek Corbasi

Malzemeler

1 su b. kirmizi mercimek
3 yemek k. pirinc
1 adet kuru sogan
6 su b. su
1 yemek k. domates salcasi
1 tatli kasigi kuru nane
1 cay kasigi kimyon
Tuz, karabiber

Yapilisi

Yikanmis kirmizi mercimek ve pirinclerinizi 6 su bardagi su ile corba tencerenize alin.
Icine bir adet kuru sogani soyup butun olarak atin.
Mercimekler catlayincaya kadar pisirin.
Sogani icinden cikarip blenderdan gecirin.
Az sicak su ile domates salcasini ezip corbaniza katin.
Karistirarak corbayi ocaga alin ve icine kimyon, kuru nane, tuz ve karabiberi ekleyip bir tasim kaynatin.
Sicak servis yapin.