



Mercimek Çorbası

Malzemeler

12 kişilik 1 kg soğan - 2 kg havuç – 2,1 kg kırmızı mercimek
5l tavuk suyu - 150 g tereyağı- Tuz, karabiber, kimyon - kırmızıbiber - bir demet kişniş

Yapılışı

Soğan ve havucu yıkayınız ve soyunuz.

CL50 10x10x10mm kubik ekipman ile havuçları ve soğanları doğrayınız.

Saklayınız.

Mercimeği suda yıkayınız.

Soğan ve havuçları pembeleştiriniz.

mercimeği ekleyiniz.

Kapatacak şekilde su ekleyiniz, tuz karabiber ve kimyonunu ayarlayınız.

45 dk boyunca kısık ateşte pişiriniz.

CMP 250 V.V.el mikseri ile çorbayı pürüzsüz hale gelene kadar çırpınız.

Çorbanızı bir tutam kırmızıbiber ve birkaç kişniş yaprağı ile süsleyiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



El Mikseri CMP 250 V.V.

