HİNDİLİ MERCİMEK ÇORBASI

750 g hindi budu (derisi alınmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 tatlı kaşığı ayçiçeği yağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
200 g mercimek (yıkanmış)
1 küçük defne yaprağı
1 küçük havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
1 olgun domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı taze adaçayı (kıyılmış; ya da 1/4 tatlı kaşığı kurutulmuş adaçayı)
1/2 tatlı kaşığı tuz

Hindi butlarına karabiberi serpin. Ayçiçeği yağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca hindi butlarını koyup, her yanları kahveren-gileşinceye kadar (2 - 3 dakika) altüst ederek pişirin. Butları bir kaşıkla tencerenin kenarına itip, açtığınız boşluğa soğanları koyarak, saydamlaşıncaya kadar (2 - 3 dakika) pişirin.
Tencereye 5 su bardağı su kayup, mercimekleri ve defne yaprağını ekleyerek, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, mercimekleri 20 dakika kadar pişirin. Bir kaşıkla yüzeyde biriken köpükleri atıp, hindi butlarını bir bıçağın ucu batırıldığında açık renkli bir sıvı çıkıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirmeyi sürdürün.
Hindi butlarını delikli spatula ve uzun saplı bir çatal yardımıyla bir tabağa çıkarın. Elle tutulacak kadar soğuduklarında, etleri kemiklerinden ayırıp (kemikleri atın), küçük parçalara kesin. Defne yaprağını delikli kaşıkla tencereden alıp, attıktan sonra, havuçlar, kabaklar, kereviz sapları ve domatesleri ekleyerek, sebzeleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Hindi eti parçaları, adaçayı ve tuzu ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı ısıtılmış çorba tabaklarına bölüştürüp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30264 • adı:Hindili Mercimek Çorbası • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:25