



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

Eyüp Sevinç

2/3 su bardağı yeşil mercimek
6 bardak et suyu
1 büyük soğan
3 yemek kaşığı (45gr) tereyağı
1,5 yemek kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı bağ
1,5 tatlı kaşığı dövülmüş tane kimyon
1,5 tatlı kaşığı dövülmüş tane kişniş
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Hamur için:
2/3 su bardağı un
1 küçük yumurta
1 kahve fincanı ılık su
1/2 çay kaşığı tuz

Önce hamuru hazırlayın. Unu bir kaba dökün. Ortasını havuz yapın; yumurtayı, suyu ve tuzu katıp yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edince top haline getirin, unlayın. Üzerini örtün ve 15-20 dakika dinlendirin. Derince bir tencerede mercimeği et suyu ile yumuşayınca kadar, yaklaşık 25 dakika haşlayın. Unlanmış zeminde mahuru 20 cm çapında pide gibi açın, sonra bu hamuru 2x2 cm boyutunda küçük karelere bölün. Yumurtalı hamur biraz yapışkan olacağından ellerinizi sık sık unlayın. Mercimek yumuşamaya başlayınca hamur parçalarını tencereye atın ve çorbayı kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Tencere kaynarken soğanları yemeklik doğrayın. Küçük bir tavada yağı eritip soğanları kavurun. Kimyonu, kişnişi, sirkeyi, balı ve tuzu ekleyin; biraz çevirip tencereye boşaltın. Çorbayı iyice karıştırın. Biraz fokurdatıp ateşi söndürün. Taze çekilmiş karabiberi serpiştirin. Tuzunu kontrol ettikten sonra servis kaselerine boşaltın. Dilerseniz çorbaya bir kaşık yoğurt ta ekleyebilirsiniz.

Not: 15.yy'dan günümüze kadar gelebilmiş yegane Osmanlı mutfağı tariflerindendir. Mercimek Osmanlı'da daha çok Mısır'dan gelirdi çünkü Mısır mercimeği diğer mercimeklerden daha lezzetli olarak bilinirdi. Bu yüzden de Osmanlı yemek literatüründe mercimekli yemekler daha çok Arapça adlarıyla anılarak 'adesiyye' olarak geçerler.

