SÜLEYMANİYE ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
2 demet ıspanak
200 gr margarin
2 çorba kaşığı un
1 adet havuç
1 adet domates
1 adet kabak
1 adet patates
3 diş sarımsak
4 su bardağı su
3 su bardağı kemik suyu
200 gr kıyma
3 çay kaşığı karabiber
Tuz

İlk önce kırmızı mercimek haşlanıp süzülür. Havuç, patates,kabak, domates, soğan ve sarımsaklar rendelenir. Ispanaklar küçük küçük doğranıp yağda kavrulur, rendelenen sebzelerde eklenerek kavurmaya devam edilir. Üzerine 3 su bardağı su ilave edilip pişirilir. Başka bir tencerede un yağda kavrulur, 1 su bardağı soğuk su ilave edilerek karıştırılır. Haşlanan mercimek soğuk kemik suyuna ilave edilip bir süre kaynatılır. İçine kavrulup haşlanan sebzeler ve unlu sos ilave edilerek karıştırılır. Kıyma, tuz ve karabiber ilavesiyle yoğrulup çok küçük yuvarlak köfteler hazırlanır. Yağda kızartılarak pişmekte olan çorbaya ilave edilir. 10 dakika kadar pişirilip ateşten alınır. Sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:95004 • adı:Süleymaniye Çorbası • gönderen:genç yürek • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:53