



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ADİLE SULTAN ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

1 su bardağı kırmızı mercimek
½ su bardağı kalın pilavlık bulgur
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı tepeleme un
6 su bardağı sıcak et yada tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Orta boy bir tencerede yağı ısıtıp, yemeklik çok ince doğranmış soğanları ekleyin. Bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika, hafifçe sararınca dek kavurun. Unu kavrulan soğanların üzerine serpiştirip 1 dakika daha, un kokusu çıkana dek kavurun.

Yıkayıp, süzölmüş mercimekleri ve bulguru üzerine aktarın. Sıcak et veya tavuk suyunu katıp, tuz ve karabiberi serpiştirin. Ara sıra karıştırarak mercimekler iyice yumuşayınca dek en az 20-25 dakika pişirip ocaktan alın. Öte yandan bir kasede yumurta ile limon suyunu çırpıp, pul biberi katın. Çırpıma devam ederken sütü ve yoğurdu ekleyin. Sonrada bu karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin.

Çorbayı tekrar orta ısı ateşin üzerine koyun. Sürekli karıştırarak kaynayınca dek tekrar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. İsterseniz kuru nane, kuru fesleğen serpiştirip servise sunun.