



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞ ÇORBASI (ADİYAMAN)

2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
150 gram kıyma
4 su bardağı su
1 su bardağı kırmızı mercimek
Tuz
Karabiber
Kuru nane

Mercimeği tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Yumuşayana ve suyunu çekene kadar haşlayın. Soğanın kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sıvıyağı çorba tenceresine alıp kızdırın. Üzerine soğanları ekleyip rengi değişene kadar kavurun. Salçayı ve kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine 4 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Çorba bir taşım kaynadıktan sonra haşlanmış mercimeği ekleyin. Arada bir karıştırarak orta dereceli ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan indirmeden önce baharatlarını ve tuzunu ekleyin. Sıcakken kâselere pay edip servis yapın.