AŞÇI ÇORBASI

https://www.hurriyet.com.tr

3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
1 yemek kaşığı beyaz un
1 çay bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı tavuk suyu
6 su bardağı içme suyu
2 adet kemikli tavuk baget
1 çay kaşığı tuz
1 adet domates
Yarım çay bardağı arpa şehriye
1 avuç maydanoz

Soğanları minik minik doğrayıp yağda çevirmeye başlıyoruz. Hafif pembeleşmeye başladığında un ilave edip sürekli karıştırarak kavuruyoruz.
Başka bir tencerede tavuk bagetleri haşlıyoruz. Tavuğun suyundan 2 su bardağı alıyoruz. Bagetleri didikliyoruz. Küçük parçalara ayırıyoruz.
Kavrulan unlu soğanın içine mercimekleri yıkayıp ilave ediyoruz. Tavuk suyunu ekliyoruz ve karıştırıyoruz. İçme suyu ekliyoruz. 5-6 su bardağı kadar. Karıştırıyoruz.
Kaynarken içine arpa şehriyeleri ve didilmiş tavuğu ilave ediyoruz. Mercimekler patlayana kadar karıştırdığınızda mercimeklerin piştiğini anlayacaksınız o aşamada minik küpler halinde doğradığınız domatesi ilave edip 3-4 dakika daha pişiriyoruz.
Baharatları ilave ediyoruz ardından ince kıyılmış mercimeği ekleyip karıştırıp ocağın altını kapatıyoruz.