



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı bulgur
2 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı biber salçası
1 soğan
Maydanoz, taze nane, fesleğen, reyhan
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Su

Pirinç, bulgur ve mercimeği güzelce yıkadıktan sonra tencereye alın. Üzerine 3 parmak aşacak şekilde sıcak su dökün. Kaynamaya başlayınca suyu azalmışsa su ilavesinde bulunun. Bakliyatları pişirmeye bırakın. Büyük boy ayrı bir tencereyi ocağın üzerine alın. İçerisine tereyağı ve sıvı yağı dökün. İnce doğranmış soğanı ekleyip 2-3 dakika kavurduktan sonra un ilave ederek kavurmaya devam edin. Ardından biber salçası ve tel şehriyeyi ekleyip soğuk et suyunu dökün. Çırpma teli ile karıştırın. Pişirdiğiniz bakliyatı tencerenin içerisine alın. Suyunu ve tuzunu ayarlayın. Otları iyice yıkayıp ince kıyın ve 3-4 dakika daha kaynatın. Bir miktar yeşillikleri de çorbanın üzerine serpererek servise hazır hale getirin.

