



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ÇORBA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı mercimek
4-5 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1,5 çay kaşığı tuz
8 su bardağı su
2,5 yemek kaşığı sadeyağ

Mercimekler bir tencereye konulup yıkanır. Su ve yarım yemek kaşığı yağ ilavesiyle mercimek çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirildikten sonra tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Ayıklanıp dövülen sarımsaklar limon suyu ile birlikte çorbanın içerisine katılıp üzerine iki kaşık yağda dağlanmış pul biber dökülerek karıştırılır, üzerine kuru nane dökülerek servis yapılır.

Not: Ekşi sözcüğü Urfa ağızında metatez denilen seslerin yer değişimine uğrayarak, [eşki] şeklinde söylenir. Tıpkı (ağrı/argı) ya da (doğrama/dorgama), (çömlük/çölmek) örneklerinde olduğu gibi.

