



## ETLİ MERCİMEK ÇORBASI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Yeşil mercimek 1 ½ su bardağı  
Kavurma 50 gr.  
Su 3 su bardağı  
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı  
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı  
Su 6 su bardağı  
Soğan 1 adet  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Salça 1 yemek kaşığı  
Bulgur 1/5 su bardağı

Mercimeği ayıkla, yıka, üzerine su ekleyerek bir iki taşım kaynat, kapağını ört. Yağla soğanı pembeleştir. Salça, kavurma ve kırmızıbiberi ilave et, kavur. Suyu ekle, tuz koy, kaynayınca, haşlanmış süzölmüş mercimeği ve bulguru ilave et, basınçlı tencerenin kapağını kapat, pişir.

