



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı yeşil mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı bulgur
6 su bardağı su ya da tavuk veya et suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber
Nane

İlk olarak yeşil mercimeği yıkayıp haşlayın ve süzün.
Daha sonra bulgur ve kırmızı mercimeği de farklı bir tencerede yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
Soğanın kabuklarını soyup doğrayın ve tencerede pembeleşinceye kadar kavurun.
Ardından salçayı da ilave edip karıştırın ve suyunu ekleyin.
Üzerine kırmızı ve yeşil mercimekleri ilave edip karıştırarak pişirin.
15-20 dakika sonra da pirinçleri ilave edin.
Diğer taraftan da; tereyağını tavada eritin. Nane ve pul biberi de ekleyip kızdırın.
Daha sonra tereyağlı sosu tencereye ekleyip karıştırın.
Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

