



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MERCİMEK ÇORBASI

400 gram mercimek
120 gram tereyağı (altı çorba kaşığı)
3 büyük soğan
200 gram yağlıca kıyma
400 gram domates (2 büyük) veya 75 gram tuzsuz domates salçası (3-4 kahve fincanı)
8 bardak su veya et suyu
1 kahve kaşığı karabiber
tuz

Bir tencereye tereyağı ile, küçük kesilmiş soğanı koyarak, 5 dakika kavurmalı, bunlara kıyma, karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-20 dakika kadar pişirmelidir. Sonra bunlara, soyulmuş küçük domates veya salça ile 8 bardak da su veya et suyu katarak, gayet hafif ateşte kıymaları pişmeye bırakmalıdır.

Mercimekleri 10 dakika haşlamalı, suyunu dökmeli, sonra da süzölmüş mercimekleri, hafif hafif pişmekte olan kıymalı suya ilâve ederek, tencerenin kapağını iyice kapatmalı ve mercimekler pişip de iyice yumuşak bir hal alınca kadar ortadan az hararettteki ateşte 35-60 dakika arasında pişirmeli, tabağa alarak servis yapmalıdır.