



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KESME AŞI ÇORBASI (DEMİRÖZÜ BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1,5 su bardağı erişte (ev yapımı ve taze hamurdan hazırlanmış olanı önerilir)

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağından biraz fazla yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1,5 yemek kaşığı domates salçası

250 gr. kıyma

1 tatlı kaşığı kuru reyhan

1/2 yemek kaşığı tuz

1/2 lt. su

1 tatlı kaşığı pul biber

İlk olarak yeşil mercimekler suda haşlanmak için ocağa konur.

Kıyma üzerine tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur.

Ufak köfteler yapılır.

Bir tencerede tereyağı eritilir ve küçük küçük doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulur.

Bir sonraki aşamada salça ve pul biber eklenir.

Salça kavrulup eritildikten sonra, haşlanmış olan yeşil mercimekler ilave edilir ve karıştırılarak hafif kavrulur.

Daha sonra ise, eriştelere ve tuz tencereye eklenir ve üzerine su ilave edilip yine hafif karıştırılır.

Yemeğin suyunun kaynamasını takiben köfteler ve kuru reyhan katılır. 7-8 dk. kadar daha orta düzey ateşte pişirildikten sonra ocak söndürülür ve tencerenin kapağı kapatılarak çorbanın kısa bir süre dinlenmesi beklenir ve sıcak olarak servise sunulur.

