



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURŞUN AŞI

Sevil Şahin

100 gr kıyma
2 adet kuru soğan
1 su bardağı nohut
1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağından 2 parmak eksik bulgur
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Zeytinyağı

Bir gece önceden nohut ve yeşil mercimek üzeri geçene dek sıcak su ile doldurulup bekletin.
Ertesi gün nohut bir tencereye alınıp bir miktar daha soğuk su ilavesi yapılarak düdüklü tencerede 7 dakika kaynatın. (hafif diri olacak şekilde)
Başka bir tencerede yeşil mercimekte yine hafif diri kalacak şekilde haşlayın.
Bulguru kapaklı bir kap içerisine alıp üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kapağı kapatın.
Çorba yapacağımız tencereye bir miktar zeytinyağı koyun. Küp küp doğranmış soğanları ilave edip kavurun.
Üzerine kıymayı ilave edin ve kavurun.
Kıyma kavrulduktan sonra biber salçasını ilave edin, harmanlayın.
Nohudu haşladığınız su ile beraber çorba tenceresine ilave edin. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ilave edin.
Haşladığınız mercimeklerin suyunu süzüp çorbaya ilave edin.
Suyu çekilmiş bulguru alıp tencereye ilave edin.
Baharatlarını ekleyin.
Nohutlar yumuşayıp bulgur pişene dek kaynatın.
Damak tadınıza göre tuz ilavesi yapıp sıcak olarak servis edin.