MARDİN ÇORBASI

1 adet kuru soğan
4 dal taze soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
125 gram kıyma
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı köftelik bulgur
1 çay bardağı pirinç
1 tutam maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Kuru soğanı küp küp doğrayın. Sarımsakları ve taze soğanları ince ince kıyın.
Sıvı yağı tencereye alıp kızdırın.
Kuru soğan, sarımsak ve taze soğanları bu sırayla tencereye alıp kavurun.
Tereyağını da ekleyip kıymayı ilave edin.
Kıyma kavrulduktan sonra salçasını ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Mercimekleri de ekleyip 1-2 dakika sonra üzerine sıcak su koyun ve kaynamaya bırakın.
Mercimeklerin pişmesine yakın bulgur ve pirinçleri tencereye ilave edin.
Tuz, karabiber, kuru nane ve pul biberi de ekleyip karıştırın. Çorbanın kıvamına göre gerekirse biraz daha sıcak su ekleyin.
Bir taşım daha kaynayan ve kıvam alan çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin.



© lezzetler.com tarif no:144644 • adı:Mardin Çorbası • gönderen:nurettin • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:04