



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı katkıntılı (ya da 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1.5 su bardağı dövme, 1 çay bardağı nohut)
1 çay bardağı yemeklik yağ
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
Tuz

Kahramanmaraş'ta dövme (yarma), mercimek ve nohudun yukarıdaki oranlarda karıştırılarak hazırlanmasına katkıntılı denir.

2 su bardağı katkıntılı iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerine 2 su bardağı su konarak pisirilir. Suyu çekilince çorba kıvamına gelene dek sıcak su konarak yine kaynatılır. Üzerine çıkan ve kef denilen köpükler bir kepçeyle sürekli olarak alınır.

Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi için az salça, az suda eritildikten sonra çorbaya katılır.

Bir tavada yemeklik yağ (tereyagı) kızdırılır ve üzerine kırmızıbiber konarak kavrulur. Biberli yağ çorbanın yüzüne yakılır.

Not: İstenirse 7-8 tane kısa soğan soyularak en basından tencereye alınır ve çorbayla birlikte pisirilir.