



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI (ŐANLIURFA)



Malzemeler: 1,5 su bardağı kırmızı mercimek, 1 kahve fincanı piriç.



Sos malzemeleri: 1 iri soğan, 1 kahve fincanı sıvıyağ, tuz.



Kırmızı mercimek ve piriç yıkanarak bir tencereye alınır.



Üzerine yeteri kadar soğuk su koyularak ateşe oturtulur.



Mercimekler tamamen yumuşayana kadar haşlanır.



Daha sonra blander ile pütür kalmayana kadar çekilir.



Soğanlar ince ince doğranır, başka bir tavada sıvıyağ ile ateşe oturtulur.



Soğanlar kızarıncaya kadar kavrulur ve tuz eklenir.





Hazırlanan sos hemen çorbaya ilave edilerek karıştırılır.



Sıcak, sıcak servise sunulur.