



## MERCİMEK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı mercimek  
4 bardak su  
1,5 yemek kaşığı sadeyağ  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz

Yıkanan mercimekler bir tencereye konulur. Su ve yarım yemek kaşığı yağ ilavesiyle eriyinceye kadar kadar pişirildikten sonra tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınır. İki kaşık yağ ya çorba içinde eritilir ya da dağlanarak üzerine döküldükten sonra servis yapılır.

Not: Mercimek çorbasına Urfa'da sarıçorba da denilir. Çorba sözcüğü Farsça Şur-bâ (Şur : Tuzlu / bâ : Aş)dan bozmadır.

