



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ İSPANAK ÇORBASI (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

1 su bardağı yeşil mercimek

Haşlamak için bol su

1 adet kuru soğan (ince kıyılmış)

4-5 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım yemek kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı kimyon, biraz tuz, karabiber, acı biber

1 bağ taze ıspanak (temizlenmiş, doğranmış)

2-3 su bardağı su veya tavuk suyu (miktarını çorbanın istenilen kıvamına göre ayarlayabilirsiniz)

Önce mercimek biraz haşlanır ve süzülür. Bir tencerede sıvı yağ ısıtılır ve soğan kavrulur. Salça ve baharatlar eklenir. Mercimek ve ıspanakta ilave edildikten sonra suyu ayarlanır. Mercimekler iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir.

