



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜMÜK ÇORBASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1,5 su bardağı mürdümük
1 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
5-6 su bardağı sıcak su

Mürdümükler yıkanır, süzülür. Yarım saat kadar ıslatılırsa daha çabuk pişer. Soğan doğranır, ocağa alınan bir tencerede ısıtılan zeytinyağında sararana kadar kavrulur. Salça, toz kırmızı biber ve mürdümükler de ilave edilip kavrulduktan sonra sıcak su konur, kaynayana kadar karıştırılır. Taneler yumuşayıp suyu ile özleşince çorba hazırdır.

Servisi, sıcak yapılır. Yerken üzerine tercihe göre turuncu ya da limon sıkılır.

Not: Mürdümük, mercimekten biraz daha büyük taneli, bezelyeye benzeyen ve tazeyken tanesi kabuğundan çıkarılarak yenebilen bir baklagil çeşididir. Bodrum baklası, gambilya ve aragan olarak da adlandırılır. Ekimi, günümüzde zayıflamış bir üründür. Kuruduktan sonra toplanan taneler, değirmende yarıldıktan sonra kullanılır. Ezmesi ve çorbası yapılır, sarma ve dolmalarda kullanılır.

