



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMAÇLI MERCİMEK ÇORBASI

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:

Bu çorba için 250-300 gram yeşil mercimek ayıklanıp yıkanır. Orta boy bir baş soğan, doğranmadan ayıklanıp, mercimekle beraber tencereye konulup, 4-5 kişilik su eklenerek, orta hararete ateşte kaynamaya bırakılır. Öte yandan, 1-1.5 avuç un, sertçe bir kıvamda hamur haline getirilir. Bu hamurdan koparıla-cak küçük parçalar, elin baş ve işaret parmakları arasında bastırılarak, iri kuskus taneleri büyüklüğünde ufalanır, kaynamakta olan mercimek tenceresine atılır. Mercimekler pişince, soğan tencereden çıkartılır. Bir kap da tereyağı kızdırılıp içine bir çay kaşığı kırmızıbiber eklenir. Çorba tabaklara bölündükten sonra üzerine, isteğe göre, sirke ve kızgın tereyağı gezdirilir.