



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRİNÇLİ MERCİMEK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı yemeklik yağ (tereyagi)
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
Tuz

Bir tencereye 1 su bardağı mercimek yıkandıktan sonra konur. Üzerine 2 su bardağı su konarak pisirilir. Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi için az salça, az suda eritildikten sonra çorbaya katılır. Mercimekler eriyince üzerine çorba kıvamına gelene dek sıcak su konur ve kaynatılır. Tuz atılır. Yüzüne çıkan ve kepek denilen köpükler bir kepçeyle sürekli olarak alınır. Yarım su bardağı pirinç yıkandıktan sonra kaynayan tencereye alınır ve pirinçler erime kıvamına gelene dek pisirilir. Bir tavaya 2 yemek kasığı tereyagi alınarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kasığı kırmızıbiber konarak kavrulur, ocaktan indirilen çorbanın yüzüne yakılır.

Not: İstenirse 1 numarada tuz atılırken, kısa denilen soğanlardan 7-8 tanesi soyularak tencereye alınır ve çorbayla birlikte pisirilir.