



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE MERCİMEK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

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

2 su bardağı kırmızı mercimek iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır ve üzerine 2 su bardağı su konarak pisirilir. Mercimekler eriyip iyice suyunu bıraktıktan sonra çorba kıvamına gelene dek üzerine sıcak su konur ve yeniden kaynatılır. Yüze çıkana ve [?]kef[?] adı verilen köpükler sürekli olarak alınır. Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi için az salça, az suda eritildikten sonra çorbaya katılır. Bir tavada tereyagi kızdırılır. Üzerine kırmızıbiber konarak kavrulur. Biberli yağ çorbanın yüzüne yakılır.

Not: İstenirse 7-8 tane kısa dedigimiz arpacık soğan, soyulduktan sonra bütün olarak çorbaya konur ve en basından beri pisirilir. Mercimekli çorbalarda soğan genelde hosa gider.