



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SHOURBAT EL ADS (TUNUS)

<https://www.lezzetsirri.com>

Mercimekli Şehriye Çorbası

350 gr. kırmızı mercimek
1 büyük baş soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı kişniş
2 litre tavuk suyu
2 çorba kaşığı limon suyu
100 gr. tel şehriye
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
taze çekilmiş karabiber
tuz

Mercimekleri bol su ile iyice yıkayıp süzün Soğanı ince ince kıyın. Sarmısakları dövün. Büyük bir tencereye yağ koyup kızdırın. İçine kıyılmış soğanları atıp, hafif ateşte soğanlar saydamlaşınca kadar 10 dakika kavurun. Sarımsağı, kimyonu ve kişnişi ilave ederek 1-2 dakika daha kavurun. Baharatlı soğan karışımına mercimekleri atın, bir karıştırıp tencereye sıcak tavuk suyunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi iyice kısip tencerenin kapağını yarım kapatarak 50 dakika, mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Şehriyeleri kaynayan mercimeklerin üzerine ekleyin. Limon suyunu, tuzu ve karabiberi ilave edip 3-4 dakika şehriyeler pişinceye kadar hafif ateşte kaynatın. Çorbanız hazır olunca, kıyılmış maydanozları çorbaya atıp karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.