



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH MERCİMEK ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)

Tuz

250 gram siyah (1 bardak)

100 gram soğan (1 orta)

60 gram un

1 bardak su

EKMEKLERİ:

6 küçük dilim ekmek

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

Mercimek akşamdan suya ıslatılmalıdır (siyah mercimeği 10 - 12 saat kadar suda yatırdıktan sonra kullanmak zorunluluğu vardır.)

Ertesi günü bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, soğan hafif pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra kavurulmuş bu soğanlara, yarım kahve fincanı un ilâve ederek, bir üç dakika kadar daha kavurmalı, sonra da bunlara 1 bardak su, akşamdan ıslatılan 1 bardak siyah mercimek ile, 8 bardak et ya da tavuk suyu katarak, mercimek iyice pişip de ezik bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.

Mercimek pişince, çorbayı kaim delikli bir süzgeç ya da kevgirden geçirmeli, bir taşım daha kaynattıktan sonra kâseye almalı ve yanında kızartılmış küçük ekmekler olduğu halde servis yapılmalıdır.