



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLEYMANİYE ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı un
1 bağ ıspanak
1 tane havuç
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
2-3 çay kaşığı tuz
Köftesi için:
200 gram kıyma
Tuz
Karabiber

Çorbanın köftesini hazırlamak için; geniş bir kaba kıymayı, tuzu ve karabiberi koyup, iyice yoğurun. Köfte harcından küçük parçalar alıp, elinizle misket şeklinde yuvarlayın. Kızartmak için, tavada tereyağını eritin ve köfteleri kızartın.

Yıkamış mercimeği bir tencereye boşaltın. 5 su bardağı suyu üzerine döküp haşlayın. Ayrı bir tencerede doğranmış sarımsakları zeytinyağında kavurun. Havucu rendeleyip unu ve doğranmış ıspanakları ilave edin. Pişmiş olan mercimeği de suyuyla beraber diğer tencereye ekleyip 5-10 dakika daha kaynatın. Tuz ve kimyonu ekleyin.

Kızarmış köfteleri de Süleymaniye çorbasına ekleyin ve çorbayı tüm malzemeleriyle 5 dakika daha altını kısık bir şekilde pişirin.

