



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜLEYMANİYE ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet kuru soğan  
1 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet domates  
1 adet kabak  
Yarım demetten daha az ıspanak  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Yeterince sıcak su  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
Köfte için:  
200 gram dana kıyma  
Tuz  
Karabiber

Mercimeği yıkayıp süzün ve yeterli miktarda suda haşlayın.  
Havuç, kabak, domates ve patatesi rendeleyin.  
Diğer tarafta bir tavaya sıvı yağ ekleyin ve yemeklik doğranmış soğanları kavurun.  
Rendelediğiniz havuç, kabak, domates ve patatesi sırayla tavaya ekleyerek kavurun.  
Yeterince su koyarak hafifçe pişirin.  
Daha büyük bir tencerede tereyağını eritin.  
Üzerine un ilave ederek kokusu çıkana ve rengi hafif koyulaşana kadar kavurun.  
Pişen sebzeleri suyuyla birlikte bu tencereye aktarın.  
Haşlanmış mercimeği de suyuyla beraber tencereye boşaltın.  
2 diş sarımsak ezip çorbaya ekleyin.  
Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyin.  
Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek kapağı kapalı halde pişmeye bırakın.  
Köfteler için karıştırma kabına kıyma, tuz ve karabiber alıp yoğurun.  
Minik toplar yapın ve köfteleri tavada az tereyağında pişirin.  
Ispanakları iyice yıkayın ve küçük küçük doğrayın.  
Pişen çorbanın içerisine ekleyip 5 dakika kadar daha pişirin.  
Çorbanız pişince biraz dinlendirin ve sıcak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:145661 • adı:Süleymaniye Çorbası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:18.04.2024 - 02:44