



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLEYMANİYE ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
200 gr. Pınar tereyağı
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet domates
1 adet patates
2 demet ıspanak
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı su
200 gr. Kıyma
3 diş sarımsak
3 su bardağı kemik suyu
3 çay kaşığı tuz, karabiber

Kırmızı mercimeği haşlayıp süzün. Ayrı bir yerde havuç, patates, kabak, domates, soğan ve sarımsakları rendeleyin, ıspanakları da küçük küçük doğrayıp yağda kavurun. Üzerine üç su bardağı su ilave edip pişirin. Bu arada başka bir tencerede unu yağda kavurup bir su bardağı soğuk su ilave ederek karıştırın. Önceden haşladığınız mercimeği soğuk kemik suyuna ilave edip bir süre kaynatın. Çine kavurup haşladığınız sebzeleri ekleyerek karıştırın. Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurup çok küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Yağda kızartıp pişmekte olan çorbaya ilave edin. 10 dakika kadar pişirip ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.