



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN MAHMUT ÇORBASI

250 gram kereviz
250 gram havuç
250 gram kırmızı mercimek
1/2 kilo patates
Orta boy 2 baş soğan
250 gram tereyağı
15 bardak tavuk suyu veya et suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet taze nane veya 1 tatlı kaşığı kurutulmuş ve ufalanmış nane
1 demet kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
Yeteri kadar tuz

Kerevizi soyup tavla zarı iriliğinde ufak parçalara doğramalı. Havuçların üzerlerini kazıyıp bol suda yıkadıktan sonra bunları da ufak parçalara doğramalı.

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra bunları tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğramalı; havuç ve kerevizle birlikte suyun içinde muhafaza etmeli. Bir güvece zeytinyağıyla tereyağını (bir çorba kaşığı kadarını bir kenara koyduktan sonra) koyup orta ısıli ateşte eritmeli. Yağ kızmaya başlarken rendelenmiş soğanı katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı.

Soğan pembeleşmeye başlarken, temizlenmiş ve yıkanmış mercimeği katmalı. Bir -iki defa karıştırmalı sonra sulandırılmış domates salçasını dökmeli. Sıcak tavuk suyunu da kattıktan sonra mercimek iyice dağılıncaya kadar güveçtekileri pişirmeli. Mercimek dağılınca buna bir kenarda su içinde bekletilen havuç, kereviz ve patates parçalarını süzerek katmalı. Tuzunu serpmeli ve bir-iki defa karıştırdıktan sonra güvecin ağzını kapamalı ve içindekileri pişmeye bırakmalı.

Sebzeler iyice pişince kıyılmış naneyle maydanozu katmalı bir-iki defa karıştırıp güveci ateşten almalı. Naneyle maydanozu çorbaya kattıktan sonra küçük bir tavada kalan tereyağıyla kırmızıbiberleri kızdırmalı ve güveç ateşten alınır alınmaz çorbanın üstüne gezdirerek dökmeli. Güveci olduğu gibi sofraya götürmeli ve çorbayı sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Hanedan Çorbası için tıklayın](#)