



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN MAHMUT ÇORBASI

Malzemeler:

1 kereviz
1 havuç
1 su bardağı kırmızı mercimek
1/2 kilo patates
2 kuru soğan
2 çay kaşığı tereyağı
Etsuyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet maydanoz
Kuru nane
Tuz, kırmızıbiber

Yapılışı:

Bütün sebzeler ince ince doğranır. Yağda soğanlar sotelenir. Kırmızı mercimek ilave edilir. Soğanla birlikte sotelenir. Salça ilave edilip bir süre hep beraber sotelenir. Et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Daha sonra tüm sebzeler ilave edilir. Sebzeler pişinceye kadar kaynatılır. Çorba pişince nane ve maydanoz ilave edilir. Üzeri için tereyağında kırmızıbiber sotelenir. Çorbaya ilave edilerek servis yapılır.

[ML® Sultan Çorbası için tıklayın](#)