



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUMAK EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

Köfte malzemesi:

1 su bardağı köftelik bulgur

1 çay bardağı un

1 su bardağı su

Tuz

Çorba için:

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 parça kemikli et

Yarım su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı sumak ekşisi

4-5 adet domates ve biber kuru

2 yemek kaşığı salça

Tereyağı

Zeytinyağı

Tuz

Pulbiber

Reyhan

Üzerini 6-7 parmak geçecek kadar soğuk su ilave edip ocağı yakın ve nohutlar hafif yumuşayınca yıkadığınız mercimeği de ekleyin. Nohut ve mercimek 5-10 dakika pişince (kıvamına göre su eklemek gerekebilir), kuru domates, kuru biber ve tuz ilave edip tüm malzemeler yumuşayınca kadar pişirin. Malzemeler pişince hazırladığınız köfteleri ekleyin ve 10 dakika kadar kaynatın.

Diğer yandan, sumak ekşisini 1 su bardağı kaynar suyla ıslatın beş dakika bekletin.

Elinizle sıkın ve süzgeçle süzün.

Kaynamakta olan çorbaya süzdüğünüz ekşiden bir su bardağı kadar ekleyin.

Tavada tereyağını eritip, sıvıyağı da ekleyin.

Salçayı yağda kavurup; çorbaya ekleyin.

Tuz, pulbiber ve reyhan ekleyip bir süre kaynattıktan sonra, ocağı kapatıp, servis yapabilirsiniz.

