



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK EKŞİLİ SEBZE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı buğday
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet patlıcan
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı sumak ekşisi
1 çay kaşığı tuz,karabiber
Yeteri kadar et suyu

Nohutu ve buğdayı ıslattıktan sonra haşlayın. Dödüklü tencerenize soğanı patatesi rendeleyin,sana klasik margarinle kavurun,arkasından salçayı ekleyip kavurun. Bir su bardağı mercimeği ekleyin ve mercimeğiniz ne kadar su çekiyor ise,pişince çok duru olmayacak kadar su ile baharatlarını ve sumak ekşisini de ekleyin. Nohutu ve buğdayı ekleyip pişmeye bırakın. Piştikten sonra dödüklünün kapağını açın patlıcanlarınızı minik minik küp küp doğrayın. Patlıcanlar pişene kadar kapağını kapatmadan pişirin.

