



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 su bardağı yeşil mercimek
1/2 su bardağı şehriye
200 gr. kıyma
1 adet orta boy soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1,5 lt. su
Tuz
Karabiber
Pul biber
Nane

Bir gece önceden haşlanan yeşil mercimekler, süzülerek kaynamış su ile pişirmeye bırakılır. Diğer yandan bir tavada 200 gr kıyma, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Sıvı yağ ve soğanlar ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Tuz, salça ve baharatlar, kavrulan kıyma ve soğana ilave edilir. Hazırlanan malzeme, kaynamakta olan çorbaya katılır. Mercimeklerin pişmesine yakın içerisine şehriyeler ilave edilir. Şehriye piştiğinde ocaktan alınıp, servis yapılır.