



YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
1 adet soğan
Tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Nane

Yeşil mercimekler suda biraz bekleldikten sonra bir süre haşlanır. Soğan pembeleşinceye kadar tereyağı ile kavrulur, isteğe göre içine salça da katılabilir. Bu karışımın üzerine diğer tarafta haşlanan mercimeklerin suyu süzülerek tencereye ilave edilir. Tuzu katıldıktan sonra mercimekler pişinceye kadar kaynatılır. Çorbanın içine tutmaç çorbasında olduğu gibi küçük kesilmiş kare hamurlardan atılır, isteğe göre çorbaya kıyma da katılabilir. Üzerine bol nane serpilerek, ılık servis yapılır.

