



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

2 su bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kıyılmış kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet kıyılmış yeşilbiber
Tuz
Pul biber
Su

Mercimek 5 bardak su ile haşlanır. Başka bir tavada (yağ, soğan, yeşilbiber) ile sote edilir. Üzerine ilave edilen (salça, tuz, pul biber) ile tekrar çevrilir. Bu defa sote edilen malzeme haşlanmış mercimeğin tenceresine ilave edilir ve biraz daha kaynatılır. Servis yapılır.