

SÜLEYMANİYE ÇORBASI

Malzemeler

- 250 gr kırmızı mercimek
- 125 gr ıspanak
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet domates
- ½ adet havuç
- ½ adet patates
- ½ adet kabak
- ½ adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Köftesi İçin

- 125 gr yağsız kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz



Hazırlanışı

Mercimeği yıkadıktan sonra haşlayın, haşlandıktan sonra süzün. Havuç, patates, kabak, domates, soğan ve sarımsağı soyup yıkadıktan sonra rendeleyin. Ispanakları bol suda yıkayın ve küçük küçük doğrayın; tüm sebzeleri yağda kavurun. 4 su bardağı et suyunu ıspanağa ilave edin. Başka bir tencereye yağ ve un koyup kavurduktan sonra suyla unu inceltip içine haşladığınız mercimeği ve yeterince soğuk suyu ilave edin. Biraz kaynatıp içine kavurduğunuz tüm sebzeleri ekleyin. Çorba pişerken kıyma, karabiber, un ve tuzu karıştırıp küçük köfteler yapın ve bu köfteleri tereyağında kızartın. Kızarttığınız köfteleri kaynamakta olan çorbaya atıp 10 dakika kadar pişirin ve servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.