ERCİYES ÇORBASI

1 Su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1 Adet orta boy kuru soğan
1,5 Kahve fincanı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı un
2 Adet orta boy havuç
1 Su bardağı arpa şehriye
1 Çorba kaşığı salça
2 Tatlı kaşığı tuz
8 Su bardağı su ya da etsuyu

Yeşil ve kırmızı mercimek birlikte aynı suya akşamdan ıslatılır. Ertesi günü yeşil mercimek yumuşayana, kırmızı mercimek eriyene kadar haşlanır.
Başka bir tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca, çok ince kıyılmış kuru soğan eklenir, birkaç kez çevrilir.
Soğan şeffaflaşınca rendenin ince tarafıyla rendelenmiş havuç katılır, sürekli karıştırılır.
Havucun rengi değişince, salça ve un ilave edilir, çiğ kokuları gidene kadar kavrulur.
Üzerine 8 su bardağı sıcak su ya da etsuyu konur, arpa şehriye eklenir.
Arpa şehriye kabarmaya başlayınca, önceden haşlanmış yeşil ve kırmızı mercimek ilave edilir, tuz serpilir.
Çorba kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırılır, sonra ateş kısık ayara getirilir, ara sıra karıştırarak 5 – 6 dakika daha pişirilir.
Çorba sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Mercimek, B vitaminleri, fosfor, azot, %35 protein, arsenik, nişasta içerir. Güçlü bir gıda olduğu için karaciğeri zayıf olan kimselere dokunabilir.