SULTAN ÇORBASI

1 Küçük demete ıspanak
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı kırmızı mercimek
8 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Adet orta boy havuç
1 Çorba kaşığı un
7 Su bardağı etsuyu
2,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Köftesi İçin;
200 gr. kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet küçük kuru soğan
1 Çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

Mercimek yıkanır, 4 su bardağı su eklenir, şeklini kaybedene kadar pişmeye bırakılır.
Ispanak yıkanır, ince doğranır, küçük bir tencereye konur, üzerine ince kıyılmış kuru soğan ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, karıştırılır, kapağı kapalı olarak kısık ateşte yarım saat pişirilir.
Bu arada çorbanın köftesi hazırlanır; soğan rendelenir, bayat ekmek içi ile karıştırıldıktan sonra kıyma tuz ve karabiber ilave edilir, malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur.
Elde edilen köfte harcından fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Az yağda renk alacak kadar kızartılır.
Çorbanın pişeceği tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca tavla zarı şeklinde doğranmış havuç eklenir, kavrulur.
Havuç şeffaflaşınca un eklenir, 1 – 2 dakika çevrilir, pişmiş soğanlı ıspanak katılır birkaç kez karıştırılır.
Üzerine süzgeçten geçirilmiş, haşlanmış mercimek, 7 su bardağı su ve 2 tatlı kaşığı tuz eklenir.
Çorba kaynama noktasına gelince köfteler atılır, 15 dakika kadar orta ateşte pişirilir.
En son karabiber serpilir, hemen ateşten alınır, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sultan çorbasına havuçla birlikte kereviz de eklenebilir.