



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.