



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

KÖLÜK AŞI



1 Su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Yarım çorba kaşığı kuru nane
Yarım çorba kaşığı tuz
7 Su bardağı su

- # Tencereye 7 su bardağı ılık su konur, üzerine kırmızı mercimek ilave edilir.
- # Orta ateşli ocakta mercimek rengini ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Yarım pişen mercimeğin üzerine bulgur eklenir, 10 dakika daha pişirilir.
- # Başka bir tencere ya da tavaya yağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir, kavrulur.
- # Soğan iyice yumuşayınca biber salçası ve tuz konur, birkaç dakika daha çevrilir.
- # Pişen mercimek ve bulgurun üzerine soğanlı karışım eklenir.
- # Çorba kaynamaya başlayınca nane katılır, ocak kısılır, biraz daha kaynadıktan sonra ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kölük aşı Gaziantep'in yöresel çorbasıdır.