



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

## ÜZÜM DEDE



1 Adet iri kuru soğan  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
1 Çorba kaşığı domates salçası  
1 Su bardağı nohut  
Yarım su bardağı yeşil mercimek  
Yarım su bardağı erişte ya da şehriye  
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
6 Su bardağı etsuyu  
Köftesi için;  
150 Gr. kıyma  
1 Çorba kaşığı un  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Çeyrek tatlı kaşığı karabiber  
Üzeri için;  
Kuru nane

# İlk işlem olarak yeşil mercimek ve nohut ayrı ayrı haşlanır.

# Köfte hazırlanır, bunun için malzeme listesinde bulunan kuru soğan, kıymayı fazla sulandırmayacak miktarda rendelenir. Üzerine un, tuz, karabiber katılır, yoğrulur.

# Köfte harcından nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlanır, düz bir tabakta bulunan unun üzerine konur, tabak sallanarak köftelerin unlanması sağlanır.

# Kalan kuru soğan çok ince kıyılır, sıvıyağda yumuşayana kadar kavrulunca salça eklenir, etsuyu ilave edilir.

# Etsuyu kaynayınca, haşlanmış yeşil mercimek ve nohut katılır, bir taşım kaynatılır, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber eklenir.

# Kaynamakta olan çorbaya şehriye ilave edilir, 5 dakika sonra köfteler katılır, 15 dakika orta ateşte piştikten sonra ocaktan alınır.

# Çorba sıcak olarak, çorba tabaklarına konur, üzerine kuru nane serpilir.

**Not:** Üzümlü dede Sivas'a ait bir tarifdir.