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 İçin;
150 Gr. kıyma
1 Çorba kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
Çeyrek tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
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: Üzüm dede Sivas'a ait bir tariftir.