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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 686 | Adı: Kölük Aşı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:39