



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Çatal Aşı Çorbası - Çorum



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı yarma (kırık buğday)
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 6 su bardağı su
- Tuz
- Yanında servis için turşu ve taze soğan

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yarma nedeniyle buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Mercimeği yıkayıp süzün. Yarma taşlıysa ayıklayın ve kısa süre sudan geçirin. Soğanı ince doğrayın. Çatal Aşı koyu ve doyurucu bir çorbadır; pişerken kıvam alacağı için kaynar suyu gerektiğinde eklemek üzere hazır bulundurun.

Yapılışı:

1. Soğanlı yağı hazırlayın:

- Tereyağını tencerede eritin. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Kuru nane ve kırmızı biberi ekleyip 20-30 saniye karıştırın; baharatın yanmaması için hemen 3 su bardağı suyu ilave edin.

2. Mercimeği pişirin:

- Su kaynayıncaya mercimeği ekleyin. Orta ateşte yaklaşık 20 dakika, taneler yumuşayıp kabukları ayrılmadan pişene kadar kaynatın.



3. Yarmayı ekleyin:

- Kalan 3 su bardağı sıcak suyu ve yarmayı tencereye alın. Dibe yapışmaması için karıştırın; ateşi kısın ve yarma yumuşayana kadar 20 dakika pişirin.
- Tuzu sonlara doğru ekleyin. Çorba koyulaşırsa azar azar sıcak su ilave edin.

4. Dinlendirip servis edin:

- Tencereyi ocaktan alıp kapağı kapalı 5-10 dakika bekletin. Kaselere paylaşırıp yanında turşu ve taze soğanla sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mercimek yumuşamış, yarma ise tane tane kalmayacak kadar pişmiş olmalıdır. Çorba bekledikçe koyulaşır; serviste kıvamı sıcak suyla ayarlayın.

Saklama:

Artanı iki saat içinde siğ kaba alın ve buzdolabında 3 güne kadar tutun. Isıtırken birkaç kaşık su ekleyin; yarma beklerken sıvıyı çeker.

>> **İpucu:** Çorbanın kıvamını ocakta çok koyulaştırmayın; dinlenme sırasında yarma suyu çekmeye devam eder.

Kiraz'ın
Mutfağı