



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

1 çay bardağı yeşil mercimek
Yarım çay bardağı pilavlık bulgur
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet dolma biber
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
Üzeri için:
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tarhun

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Üzerine iri doğranmış biberler, mercimek, bulgur, tuz ve su eklenir. Mercimek yumuşayana kadar pişirilir. Tarhun ve yağ yakılır, çorbanın üzerine dökülür, karıştırılır ve servise sıcak sunulur.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 14.01.2016