



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL AŞI (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı yarma (kırık)
- 1 adet soğan (kuru)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biber (tkırmızı toz)
- 1 çay kaşığı nane
- 6 su bardağı su

Tencereye yağ konulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Pempeleşinceye kadar kavrulur. Nane, biber ilave edilir. 3 su bardağı su konulup, kaynamaya başlayınca mercimek ilave edilir. 20 dakika kaynayınca 3 bardak sıcak su ilave edilip, yarma eklenir. 20 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tuzu eklenir. Ateşi kısılır. 10 dakika kadar kaynadıktan sonra servise hazırdır.

Not: Geleneksel Çorum yemeğidir. Çorum ve çevre ilçelerde de yapılır. Yanında turşu ve yeşil soğanla servis yapılır.

