



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL ÇORBA (AMASYA)

Yeşil mercimek 1 çay bardağı
Aşurelik yarma 1 su bardağı
Su 6 su bardağı
Kuru soğan 1 orta boy
Kıyma 250 gr
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Kuru nane 1 tatlı kaşığı
Kırmızı pul biber 1 çay kaşığı
Tuz

Yeşil mercimek ayıklanır,yıkanır ve yarma ile beraber derin bir tencereye konulur. Tuzu atılır. Üzerine altı bardak su eklenir.

Kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Bu arada, soğan ince ince doğranır. Küçük bir tavaya alınıp içine tereyağı eklenir. Üzerine kıyma eklenir. Kıyma ve soğan kıpkırmızı olana kadar iyi kavrulur daha sonra nane ve kırmızı pul biber eklenir.

Pişen orba servis tabağına alınır. Üzerine yukarıda hazırlanan sos dökülür.

Arzu edilirse üzerine ince kıyılmış maydanoz ilave edilir.