



## ÇATAL ÇORBASI (AMASYA)

Amasya Valiliği

1.5 çay bardağı yeşil mercimek  
2 çay bardağı yarma  
7 su bardağı su  
1 adet orta boy soğan  
100 gr. kıyma  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz, pul biber, nane

Önce mercimekler yumuşamaya başlayınca yarma ilave edilerek haşlanır. Bir tencerede yağ, soğan, kıyma kavrulur. Mercimek ve yarmaya katılır suyu ilave edilip 5 dakika kaynattıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine tereyağında kızdırılmış nane ve pul biber dökülür. Servis yapılır.

