ÇENEÇARPAN ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Mayasız olarak bir miktar un, bir yumurta ve su kullanılarak sert bir hamur yoğrulur. Hamurdan bezeler koparılarak oklavayla açılır. Yufka biçiminde açılan hamurlar ince şeritler halinde kesilir ve bir süre kurutulur. Diğer yandan önceden bir miktar yeşil mercimek ve börülce fasulyesi haşlanarak hazır hale getirilir. İnce kıyılmış soğanlar bir tencere içerisinde pembeleştirildikten sonra salça veya domates eklenerek bir süre kavrulur. Daha sonra haşlanmış yeşil mercimek ve börülce fasulyesi de bu karışımla birlikte kavrulur ve üzerine 3 - 4 bardak kadar su eklenir. Tenceredekilerin hepsi bir süre kaynadıktan sonra kurutulmuş hamurlar da atılır ve hamurlar pişinceye kadar kaynatılır. En son olarak tuz ve baharatları da eklendikten sonra çorba servise hazır hale gelir.

© lezzetler.com tarif no:38547 • adı:ÇENEÇARPAN ÇORBASI (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 16:22