



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖVMELİ ALACA ÇORBA

1 Su Bardağı Aşurelik Buğday
1 Yemek Kaşığı Kırmızı Toz Biber
2 Adet Kuru Soğan
2 Adet Kurutulmuş Biber
1 Çay Bardağı Nohut
1 Yemek Kaşığı Tarhun
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
Yarım Su Bardağı Yeşil Mercimek
Karabiber
Sıcak Su
Tuz

Nohut ve buğdayı 1 gece önceden ıslatın.

Ertesi gün suyunu döküp üzerini geçecek kadar yeni su ilavesi ile haşlayın. Nohut yumuşayınca, yıkadığınız mercimeği tencereye ekleyin. Bakliyatlar pişince, halka şeklinde doğradığınız soğanı ekleyin. Çorbanın pişmesine yakın tuz, karabiber ve haşlayıp küçük küçük doğradığınız kurutulmuş biberleri de ilave edin. Sos tenceresine tereyağını ilave edip üzerine, kırmızı toz biber ve tarhununu ekleyin.

1-2 dakika sonra ocaktan alıp, kaynayan çorbaya ekleyin ve karıştırın. Bir süre kaynattıktan sonra, tencereyi ocaktan alıp, sıcak servis yapın.

