



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 Su bardağı dövme  
Yarım su bardağı yeşil mercimek  
1 Su bardağı nohut  
4-5 Adet kuru soğan  
1 Yemek kaşığı domates salçası  
Kırmızı pul biber  
Sadeyağ  
2-3 Adet kırmızıbiber  
Tarhın  
Tuz

Daha önceden ıslatılan dövme ile nohut pişirilir. Soğanlar büyük halkalar halinde kırmızıbiberler irice doğranır. Dövme ile nohut biraz pişirdikten sonra önce mercimek sonra soğan ve kırmızıbiberler ilave edilir. Arada bir karıştırılarak, çorba iyice özleşinceye kadar pişirmeye devam edilir üzerine kırmızıbiber tarhın ve sadeyağ ile yapılan sos konularak servis yapılır.

