



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALACA ÇORBASI

Anadolujet Magazin

- ½ çay bardağı sıvı yağ
  - ½ çay bardağı yarma buğday
  - 1 su bardağı nohut
  - 1 adet büyük baş soğan
  - 2 adet yeşilbiber
  - 1 adet kırmızıbiber
  - 1 pırasa sapı
  - 1 diş sarımsak
  - 1 adet domates
  - 1 yemek kaşığı biber salçası
  - 2 yemek kaşığı yoğurt
  - 1 tatlı kaşığı un
- Eser miktarda nane, pul biber, nar ekşisi ve tuz

Bir tencerede biraz sıvı yağ ile soğan, sarımsak ve biberleri kavurun. Küçük küçük doğranmış olan pırasaları ilave ettikten sonra küp şeklinde doğranmış domatesleri ekleyip biraz daha kavurun. Kavrulduktan sonra haşlanmış buğday ve nohut ekleyip 4 bardak su koyarak kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta yoğurdu unla birlikte çırpılarak kaynamakta olan çorbanın üzerine yavaşça ilave edin. Ufak bir tavada biber salçası, pul biber, nane ve nar ekşisini tereyağında karıştırdıktan sonra çorbanın üzerine döküp servis edin.

