



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERLE ÇORBASI (SİVAS)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarma
Yeşil mercimek
Un
Tereyağı

Yarma, çorbanın yapılacağı günden bir gece önce ıslatılır. Islatılan yarma sabah iyice yıkanır. Ocakta kaynamaya bırakılır. Ayrı bir tencerede mercimekler de pişirilir. Un tereyağında kavrulur ve çorbanın içine katılır, böylelikle çorba katılaşır.

Not: Un, tereyağı, yeşil mercimek bir coğrafyada bir grup insanın elinde "herle çorbası" olmuştur. Bu insanlar öyle çok benimsemişlerdir ki bu çorbayı "herleciler" denilmesi onlar için bir övünç kaynağı olmuştur. Düğünlerde, şenliklerde, türkülerinde mutluluklarını dile getirmek için hep bir ağızdan "herle herle herle" diye bağırmayı bir gelenek haline getirmişlerdir. Kimi şifayı bile onda bulmaktadır. Hastalıklarında reçetenin en başındadır herle çorbası.