



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBA (BAYBURT)

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

200 gr. yeşil mercimek

1 ad. yumurta

2 yemek kaşığı salça

1 ad. soğan (orta)

100 gr yağ

1 su bardağı un

Yeterince su

Tuz

Bir miktar Dargın (istenirse)

Un içerisine su, tuz, yumurta konularak katı bir hamur yoğrulur, biraz bekledikten sonra hamur açılır, makarna gibi ince ince kesilir. Diğer taraftan mercimek iyice pişirilir doğranan soğan yağla pembeleştirilir. Dargın, salça, su katılır üzerine mercimek ilave edilir kaynatılır, üzerine kesilen çorbalık hamurlar karıştırılır. Bir kaç taşım kaynatıldıktan sonra servis yapılır.

