



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBA (BAYBURT)

MALZEMELER

2 yemek kaşığı salça
1 adet soęan
1 adet yumurta
1 su bardaęı un
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
4 kaşık yağ
100 gram kıyma
8 su bardaęı su
tuz, kırmızı biber
dargın

YAPILIŞI

Hamur için 1 adet yumurta, yarım su bardağı su ve tuz ilave edip bir hamur şekline getirin. İyice yoğurun yoğurduğunuz hamuru orta kalınlıkta bir yufka aın açtığınız yufkayı erişte şeklinde kesin. Bolca unlayın soğanları ince ince kıyın. Yağı bir tencerede kızdırın ve soğanları kavurun. Salçayı ilave edin 5 dakika kadar çevirin. Karışımına haşlanmış mercimek ve suyunu ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Karışımına kestiğiniz erişteyi aktarın iyice karıştırın. 100 gram kıymayı bir tutam tuzla yoğurun. Küçük köfteler yapın. Yapmış olduğunuz köfteleri çorbaya ilave ederek kısık ateşte pişirin. orbanızı tuz ve biberle lezzetlendirin. Tencereyi ateşten alın. orbanıza dargın ilave edin birkaç dakika bekledikten sonra servis yapın.