



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBASI (SİVAS)

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

½ Su Bardağı Mercimek
1 Su Bardağı Erişte Tarzında Kesilmiş Hamur
Tuz
Su
4-5 Kemikli Kıyma (Pişmiş Kuşbaşı Et veya et suyu da olabilir)
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Nane

Tuzu konularak sertçe bir hamur yoğrulur, yumak alınıp açıldıktan sonra 3-4 cm. boyunda ve 2 mm (erişte gibi) gibi ince şeritler halinde kesilir. (Bu hamurlar, önceden yapılarak kurutulur ve gerektiğinde de kullanılabilir.) Yeşil mercimek su ile ıslatılır ve sonra pişirilir. (Pişerken varsa kemikli kıyma -et- ya da et suyu konur.) Pişirilen mercimeklerin tenceresine hamurlar katıldıktan sonra bunlar da pişince, yüzüne soharıç (Yağ-soğan-nane) karışım ekilir. Bu karışım, ayrı bir tavada ısıtılan yağın içinde küçük doğranmış bir baş soğan pembeleştirildikten sonra bir yemek kaşığı kuru nane ilavesiyle hazırlanır.

Not: Çorbanın diğer adları: Hamur Çorbası, Bacaklı Çorba. Bu çorbanın kare kesilmiş hamurla yapılanına Tutmaç ve Lâkişe adları da verilir.

