



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALACA ÇORBA (ANTEP)

200 gr. dövme  
50 gr. haşlanmış nohut  
50 gr. mercimek  
1 fincan zeytinyağı  
2 adet kuru soğan  
2 kırmızı biber  
nane  
tuz  
karabiber

Dövmeyi bir tencereye 1 litre suyla beraber koyun sabaha kadar suda kalsın. Sabah aynı tencereye bir litre daha su koyup. Soğanı ince doğrayın, mercimekleri, kuru kırmızı biberi, nohutu ekleyin, 1 saat kaynatın, tuzunu biberini ekleyin. Zeytinyağı ısıtıp nane ilave edin, bu sosu çorbaların üzerinde servi edin.



Fotoğraf "çevrim" tarafından gönderildi. 09.12.2020