



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 çorba kaşığı acı biber salçası
2 adet orta büyüklükte soğan
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber
4 adet kurutulmuş kırmızı dolmalık biber
Birkaç dal kurutulmuş ya da taze tarhun
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Dövme mercimek ve nohutu önceden ıslayın. Derin bir tencerede bol suda haşlayın. Nohutlarınız yumuşayınca yeşil mercimeği ve salçanızı ekleyin ve iyice pişirin. Soğanları halka halka doğrayın, biberleri elinizde parçalara ayırın ve bakliyalara ekleyin. Kırmızı biber, tuz ve bir tutam karabiberi ekleyin. Tencerenizi ocaktan alın. Bir tavada zeytinyağı ve tarhununu ısıtın ve çorbanızın üzerine gezdirin.

