



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBASI (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 orta boy soğan
2 kuru kırmızı biber veya 2 taze kırmızı biber
Yarım su bardağı nohut
Üzeri için;
Zeytinyağı
Tarhun(bir çeşit baharat) veya nane
1 yemek kaşığı toz biber

Öncelikle kuru biberler sıcak suda ıslatılır

Buğdayı derince tencerenin içine alarak üzerine geçecek şekilde su eklenir ve suyunu çekip pişene kadar haşlanır.

Diğer yandan farklı tencerede yeşil mercimek çok pişirmeden haşlanır.

Süre sonunda pişen buğdayların üzerine alarak çorbaya 1 litre sıcak su eklenir. (et suyu, tavuk suyu veya tavuk bulyon eklenebilir)

Diğer yandan ince ince kıydığımız soğanları eklenir.

Ufak ufak doğranan biberleri ve tuzu ekleyerek 20- 25 dakika pişirilir.

Katıysa su eklenir.

Üzeri için kızartılan yağa pul biber ve nane ekleyerek üzerine gezdirilir.

