



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

kahve fincanı mercimek
1 su bardağı dövme
1 kahve fincanı nohut
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
4 orta boy soğan
1 yemek kaşığı tarhın
2 yemek kaşığı tereyağı
3-5 parça kırmızıbiber kuru veya taze
1 yemek kaşığı domates salçası

Nohut ile dövme bir gün önceden ıslatılır. Dövme ve nohut yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine ayrı bir tencerede pişirilmiş mercimek ilave edilir.

Biraz piştikten sonra halka halka doğranmış soğanlar konur. Pişmesine yakın daha önceden haşlanmış kuru kırmızı biber eklenir içinin malzemeleri pişince ocaktan indirilir. Üzerine kızdırılmış yağda tarhın, kırmızı biber ve karabiber dökülüp servis yapılır.

