



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ALACA ÇORBA

1 adet Keskinöğlü piliç göğüs (haşlanmış)
½ su bardağı Ravika zeytinyağı
1 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun
Kırmızı toz biber
7 bardak tavuk suyu

Bir gece önceden buğday ve nohutu ıslatıp ertesi gün iyice yıkayarak 7 bardak tavuk suyu ilavesi ile pişirin. Kaynarken üzerindeki köpükleri alın. Buğday ve nohut yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine mercimeği, halka halka doğranmış soğanı ve haşlanmış göğüs etlerini ilave edin. Mercimekler ve soğanlar piştikten sonra çorbanın üzerine zeytinyağını, kızdırdığınız kırmızı toz biberi ve tarhununu gezdirip sıcak olarak servis yapın.

