



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBA

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 1/2 su bardağı nohut
- 1/2 su bardağı yeşil mercimek
- 3-4 tane kuru dolmalık kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 büyük soğan
- 1 tatlı kaşığı kuru tarhun
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Dövmeyi ve nohudu bir gece önceden suya ıslayın. Kuru biberleri suda 1-2 dakika kaynatın ve kaydattığınız suda bekletin. Dövme ve nohudu bir tencereye alın, bol su ile yumuşayana kadar haşlayın. Nohutlar yumuşayınca mercimeği ekleyin. Soğanları ve biberleri yarım halka şeklinde doğrayın. Bakliyatların üzerine biberi, sarımsağı, soğanı ve biraz suda ezdiğiniz salçaları ekleyin. Yemek kaynadıktan sonra altını kısıp soğanlar yumuşayana kadar pişirin. Pişmesine yakın tuzunu ve karabiberini katın. Tereyağını küçük bir tavada ısıtın. Pul biber ve tarhununu ekleyin. Hafifçe kızartıp çorbaya ilave edin. Sıcak servis edin.

