



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 su bardağı buğday
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 adet orta boy soğan
7 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kuru tarhun
3 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Sosu için:
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 yemek kaşığı kuru tarhun

Buğdayı 1 gece önceden sıcak su ile ıslatıyoruz.

Bir tencereye buğdayı ve buğdayın üzerini geçecek kadar suyu koyun ve haşlıyoruz.

Soğanı küçük küçük yemeklik doğruyoruz.

Buğdaylar haşlanınca, çorbayı yapacağınız tencereye alıyoruz. Üzerine su, haşlanmış nohut, soğan ve mercimekleri ekleyerek orta ateşte pişirmeye devam ediyoruz.

Bizim Yağ'ı eritiyoruz, soğanları kavuruyoruz içine salçalar ve tarhunı küçük bir tavaya alıp 2 dakika kadar orta ateşte kavuruyoruz.

Kavurduğunuz baharatlı salçayı çorbaya ilave ederek karıştırıyoruz ve 5 dakika daha kısık ateşte kaynatıyoruz.

Çorba kaynarken Bizim Yağ ve tarhunı küçük bir tavada kızdırıyoruz.

Çorbayı servis kaselerine alıp üzerine baharatlı yağ gezdirerek servis yapıyoruz.

Not: Mercimekleri bir gece evvelden ıslatarak haşlarsanız daha çabuk pişerler.