



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALACA ÇORBA

<https://www.ruhundoysun.com>

50 g Nohut  
70 g Kavılca bulguru  
50 g Malkara mercimeği  
1 adet Orta boy soğan  
1 yemek kaşığı Domates salçası  
1 yemek kaşığı Biber salçası  
2 yemek kaşığı Kuru tarhun  
5 adet Kuru kırmızı dolmalık biber  
1,5 litre Et suyu  
4 yemek kaşığı Zeytinyağı  
100 g Süzme yoğurt  
50 g Yoğurt  
1/2 adet Limonun kabuğu  
1 yemek kaşığı Sade yağ

Nohutu bir gece önceden suda beklet. Ayrı ayrı tencerelerde bulguru, nohutu ve mercimeği haşla. Soğanı ince küp doğra ve geniş bir tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile kavur. Salçaları ekleyip 2 dakika daha kavur.

Haşlanmış bakliyatları ve tarhunun yarısını ekle. Dolmalık kuru biberleri iri küp doğrayıp ekle.

Et suyunu ısıt ve tencereye ilave et. Biberler yumuşayana, bakliyatlar et suyunu çekene ve böylece koyu kıvamlı bir çorba elde edene kadar kısık ateşte pişir.

Bir kaseye limonun kabuğunu rendeleyin. Yoğurtlarla karıştırıp kenara al.

Sade yağı kalan zeytinyağı ve tarhun ile ısıt.

Tabağa aldığınız çorbaya 1 kaşık yoğurt karışımı ve ısıttığınız sade yağı ilave et.

